Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

3 2044 106 390 180

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

3

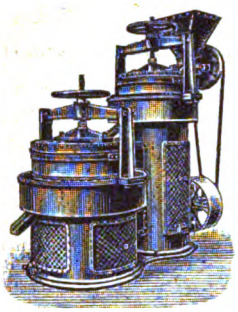
Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. Nr. 265. HAMBURG, 5. Mai 1906.

Seite 561 bis 584.

AG DES GORDIAN von MAX RIECK, HAMBURG 21, Gustav Freytag Strasse 10. Fernsprecher 1918, III und 1324 III.
Im BUCHHANDEL durch OTTO NAHMMACHER, BERLIN S.-W. 47, und
BOYSEN & MAASCH, HAMBURG.

Digitized by Google



Kakao-Zwillingsmühle (System Franke).

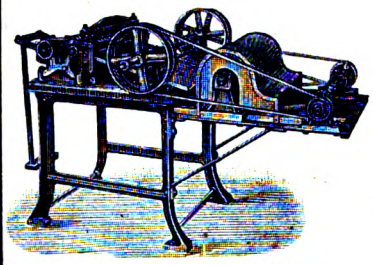
Sämtliche Maschinen
zur
Kakao-, Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation
liefern als Spezialität:

Dragée-Maschine.

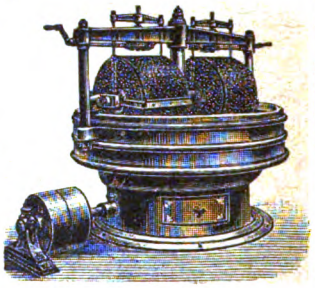
Paul Franke & Co.
Maschinenfabrik
Leipzig-Plagwitz.

Kataloge kostenfrei.

Ganze maschinelle Einrichtungen.

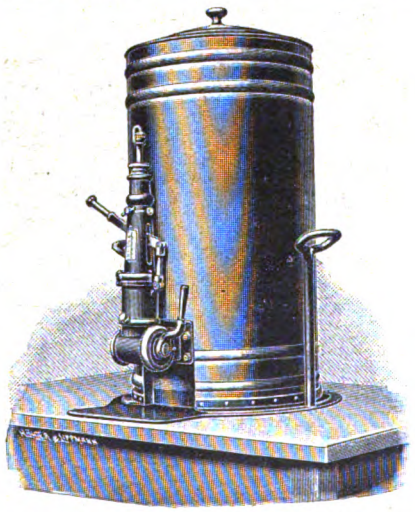


Patentbonbon-Maschine.



Melangeur.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. Mannheim-Waldhof.

Farbige Holzwolle
in schönsten Farben, preiswert.
Holzwollfbk. Schwarzenbach a. Saale.

Versand-Körbe
Neuheiten für Bonbons, Schokolade, Ostereier usw
Gebr. Riessner
Korb-Manufaktur.
Lichtenfels.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 265.** Hamburg, 5. Mai 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

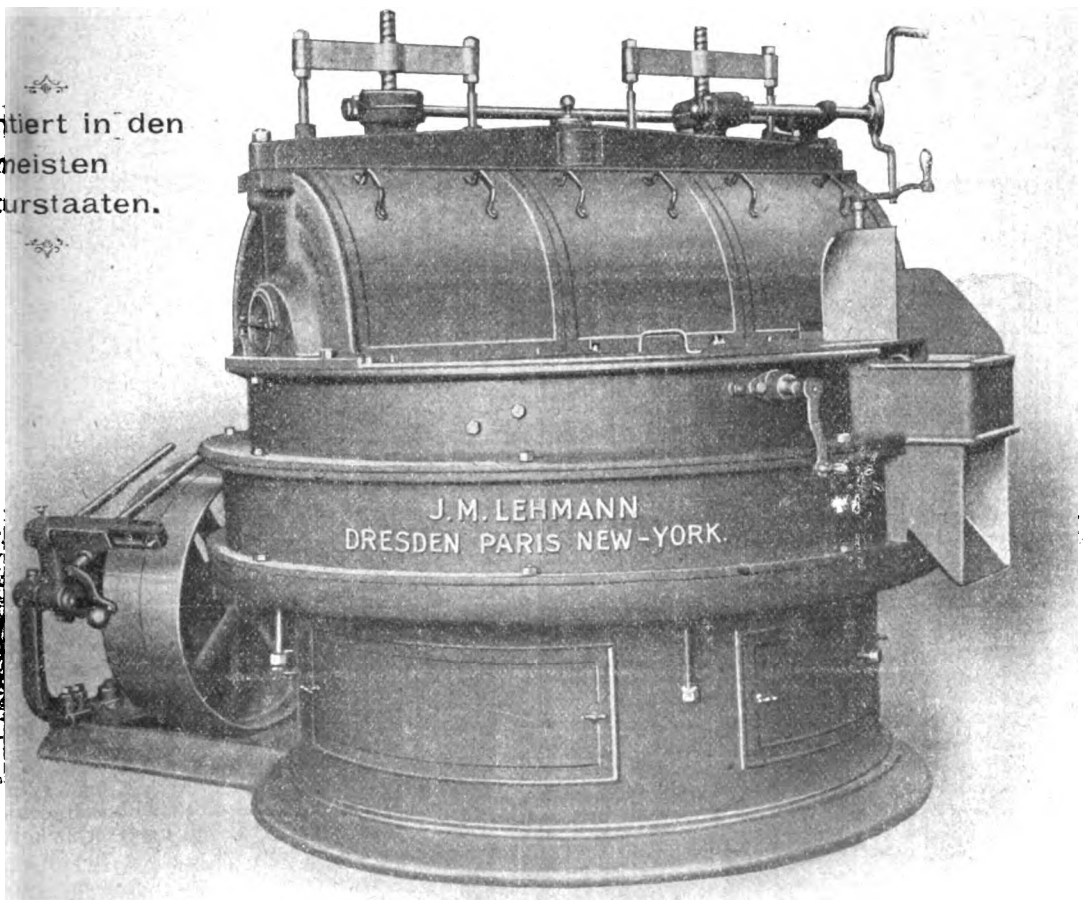
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Schokoladen-Kisten

lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckhötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! * Tadellose Funktion! * Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! * Prompte Bedienung! * Erstklassige Fabrikate!

Reklame-Karten

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin

liefern

in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieser Nummer 265:

Wilde Ehrenkreuze. — Heute Holländischer Kakao!! — Auslandsbriefe. — Zuckermarkt. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Wilde Ehrenkreuze.

Wir haben es von jeher für unsere Pflicht gehalten, vor der Beteiligung an wilden Ausstellungen zu warnen, d. h. vor Ausstellungen, die von Privatleuten geschäftsmässig ins Leben gerufen werden. Trotzdem treffen wir noch immer auf »goldene und silberne Medaillen«, die auf solchen Ausstellungen erworben sind. Wir warnen immer wieder aufs neue, sowohl vor der Beteiligung an solchen Saalausstellungen, die irgend ein Ausstellungsritter ins Leben gerufen hat, als auch vor der Benutzung der auf solchen wilden Ausstellungen für eine recht nette Summe Geldes — wer zu handeln versteht, kommt auch recht billig dazu — erworbenen Medaillen, Kreuze, Diplome. Wenn auch zehnmal irgend eine hohe Persönlichkeit das »Protektorat« übernommen hat; man bleibe trotzdem fern! Denn diese »hohen Persönlichkeiten« sind meist in geschäftlichen Dingen höchst unerfahrene Leute; die wissen nicht, dass sich hinter ihnen und ihrem Namen eine unlauteren Zwecken dienen sollende Veranstaltung verstecken will. Wer aber hinter die Kulissen dieser Ausstellungsdirektoren gekommen ist, der hat die Pflicht, so oft wie möglich vor Beteiligungen jeder Art zu warnen. Wir selbst werden von jetzt an besonders an die Protektoren, an die hohen und höchsten Persönlichkeiten, an die Vorstände von Verbänden und Vereinigungen — die in allerneuester Zeit besonders von den »Ausstellungsdirektoren« ins Schleppseil genommen werden — jedesmal alle die Nummern des Gordian schicken, in denen wir den Wert solcher Veranstaltungen und auch den Wert derartiger Ausstellungsmedaillen und »Ehrenkreuze« ans Tageslicht gebracht haben. Wollen sich trotz dieses Aufklärungsversuches die »hohen Persönlichkeiten« oder die »Vereinsvorstände« vorschieben lassen und lächerlich machen, dann sollen sie später doch nicht sagen können, sie wären nicht aufgeklärt worden.

Veranlassung, heute darüber zu sprechen, gibt uns die schon öfter hier herbeigerufene Firma Maether & Co. Nachf., Berlin. Die hatte sich gerade besonders

Digitized by Google

mit Auszeichnungen gebrüstet, die von derartigen wilden Ausstellungen herrühren. Wir verweisen auf die Nummern 229, 243, 247 des Gordian. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat das Resultat unserer ersten Nachforschung, aus Nr. 229 des Gordian, benutzt, um zunächst durch gerichtliche Hilfe, auf Grund des Gesetzes gegen unlautern Wettbewerb, der Firma Maether zu untersagen, sich zu berühmen, sie habe die »goldene Medaille Berlin 1896«, das »Ehrenkreuz« und die »goldene Medaille Düsseldorf 1902«, die »Staatsmedaille Heidelberg 1892«. Die klagende Firma teilt uns unter Beifügung einer Abschrift des Urteils mit, dass das Berliner Gericht die Firma Maether & Co. Nachf. verurteilt hat, diese Behauptungen in Zukunft zu unterlassen, und zwar bei einer Strafe von 500 Mk. für jeden Fall.

Es wird interessieren, ausser dem nackten Urteil auch die Entscheidungsgründe kennen zu lernen; wir haben uns die Erlaubnis erbeten, sie abdrucken zu können:

Entscheidungsgründe.

»Unstreitig fanden in den Jahren 1896 und 1902 in Berlin und in Düsseldorf zwei grosse Ausstellungen — die Gewerbe-Ausstellung in Berlin und die Industrie- und Gewerbe-Ausstellung in Düsseldorf — statt. Wegen ihrer Grösse und wegen der Reichhaltigkeit der zur Ausstellung gebrachten Waren, wegen des zahlreichen Besuchs und vor allem, weil sie in erster Linie nicht einen finanziellen Erfolg des Unternehmens, sondern diejenigen wirtschaftlichen Vorteile für die Industrie und den Handel, insbesondere für die Aussteller selbst erstrebten, welche von solchen Ausstellungen erwartet werden, und nicht zuletzt, weil die Auszeichnungen durch eine von dem Unternehmen selbst unabhängige Jury von Sachverständigen verteilt wurden, haben sowohl diese beiden Ausstellungen auch jetzt noch beim grossen Publikum sich in Erinnerung gehalten, wie auch ferner die dort erhaltenen Auszeichnungen eine länger andauernde und besondere Wertschätzung erfahren. Für das grosse Publikum ist freilich nicht die äussere Form und die Prägung der auf den Ausstellungen verteilten Medaillen und Diplome von Erheblichkeit, es bedarf bei der Aehnlichkeit dieser Auszeichnungen, zumal die Wiedergabe durch den Druck usw. die Prägung zumeist undeutlich erscheinen lässt, keiner weiteren Ausführung, dass nicht das Aussehen des Diploms, der Medaille im Gedächtnis haftet, sondern lediglich das Jahr, der Ort und vielleicht noch der Name der Ausstellung. Aber auch die Erinnerung an den Titel der Ausstellung schwindet, zumal in der Regel — und das gilt für Berlin im Jahre 1896 und für Düsseldorf im Jahre 1902 — an einem Ort im selben Jahr nur eine bedeutende Ausstellung stattfindet. Aus diesen Gründen nimmt das Publikum von vornherein, wenn es von einer Prämiierung im Jahre 1896 in Berlin, im Jahre 1902 in Düsseldorf hört, an, dass diese Auszeichnungen auf den grossen und allgemein bekannten Ausstellungen erworben seien, ohne etwa eine genauere Nachprüfung vorzunehmen, ob etwa die wiedergegebenen Diplome, Medaillen den bei jenen Ausstellungen verteilten entsprechen. Diesen Glauben des Publikums, das mit der Prämiierung gleichzeitig die Ansicht verbindet, dass hierdurch eine besonders hervorragende Leistung des Erzeugers oder Verkäufers gekennzeichnet werde, macht sich aber derjenige unberechtigt zunutze, der ohne nähere Angabe und ohne auf jenen beiden grossen Ausstellungen mit einer Auszeichnung bedacht worden zu sein, behauptet, er habe die goldene Medaille Düsseldorf 1902 und die goldene Medaille Berlin 1896 erhalten, und hierbei ist es unerheblich einmal, ob er in der Tat auf anderen kleinen Nebenausstellungen ausgezeichnet worden ist, ob die zusammen mit jenen Behauptungen abgebildeten Diplome oder Medaillen denen der grossen Ausstellungen gleichen und endlich auch die kleinen Ausstellungen Winkel- oder Schwindelausstellungen waren. Es kann daher unerörtert bleiben, ob die Kochkunst- und Ausstellung für Volksernährung in Berlin 1896 und die Ausstellung für Volksernährung in Heidelberg Winkel- oder Schwindelausstellungen waren, denn gegenüber den erwähnten grossen Gewerbe- und Industrie-Ausstellungen sind sie in jedem Falle ohne alle Bedeutung. Die Beklagte behauptet ferner, dass sie bei der Ausstellung in Heidelberg im Jahre 1892 die Staatsmedaille erhalten habe. Auch wenn angenommen wird, dass die Beklagte — da auf sie das Handelsgeschäft der in Konkurs geratenen offenen Handelsgesellschaft Holländisches Kakao-Haus Maether & Co. übergegangen ist — zur Führung der dieser erteilten Auszeichnungen befugt ist, so ist doch der Nachweis, dass dieser letzteren Firma eine Staatsmedaille zuerkannt ist, nicht geführt. Die Verleihungsurkunde oder ein sonstiges Schreiben des Grossherzoglich Badischen Staatsministeriums ist trotz richterlicher Aufforderung nicht vorgelegt worden, der mit »Braun« unterzeichnete Brief d. d. Grossherzoglich Badische Landesgewerbehalle, Karlsruhe, den 29. November 1892, aber kann umsoweniger anstatt eines solchen Schreibens ausreichen, als nicht anzunehmen ist, dass bei einer grösseren staatlichen Ausstellung auf die Eingabe eines Ausstellers hin nachträglich die Jury nochmals zusammentritt und eine Prämiierung nachträglich vornimmt, trotzdem nach den Prämiierungsvorschriften die betreffenden Waren vom Wettbewerb ausgeschlossen waren.

Liegt hiernach in der Behauptung der Beklagten in öffentlichen Bekanntmachungen usw., sie besitze die goldene Medaille Berlin 1896, Düsseldorf 1902 und die Staatsmedaille Heidelberg 1892, ein unlauterer Wettbewerb im Sinne des § 1 Abs. 4 des Reichsgesetzes vom 27. Mai 1896 (vgl. die auch von der Klägerin zit. Entscheidung Juristische Wochenschrift 1904, Seite 155, Reichsgerichtsentscheidungen in Zivilsachen, Band 58, Seite 129 und 292) so ist der Klageantrag auch dann begründet, wenn die Beklagte, wie sie unter Beweis gestellt hat, bereits vor der Klagezustellung auf ihren Briefen, Preislisten usw. nur noch die Medaillen, aber nicht mehr die Zusätze und Erklärungen führt. Denn abgesehen davon, dass diese Behauptung, wie der Augenschein auf Seite 7 der von der Beklagten überreichten Reklame lehrt, nicht völlig zutrifft, behauptet die Beklagte nach wie vor auch zu den Erläuterungen und den Zusätzen berechtigt zu sein und hat ihrerseits auch Klageabweisung bezüglich des ermässigten Klageantrags nachgesucht und diesen nicht etwa anerkannt (vgl. Pinner unlauterer Wettbewerb Gesetz 1903 Satz 48, zu § 1 sub II b. 1.).

Die erkannte Strafandrohung folgt aus §§ 890, 891 Zivilprozessordnung.

II. Die beiden Widerklagen — denn es handelt sich in der Tat um zwei selbständige Ansprüche der Beklagten und nicht um einen im Laufe des Prozesses erweiterten Widerklageantrag, stehen mit dem Klagebegehren in keinem rechtlichen Zusammenhang. Ebensowenig aber besteht ein rechtlicher Zusammenhang zwischen ihnen und den gegen die Klage geltend gemachten Verteidigungsmitteln. Da nach der herrschenden

Digitized by Google

Ansicht (a. M. Gaupp-Stein Anmerkung 2 zu § 33 und Anmerkung zu § 145 Zivilprozessordnung, § 33 Zivilprozessordnung allgemein die Voraussetzungen der Widerklage regelt, die Vorbedingungen dieser Gesetzesbestimmung aber nicht gegeben sind, waren die Widerklageanträge als unzulässig zurückzuweisen.

Die Kostenentscheidung folgt aus § 91, die Vollstreckbarkeitsanordnung aus § 710 Zivilprozessordnung.«

gez. Juliusberg, Rothschild, Kühne.

Ausgefertigt Berlin, den 18. April 1906.

(L. S.) Unterschrift.

Gerichtsschreiber des Königl. Landgerichts I.

* * *

Man überlege nun, in welche Lage und in welche Gefahr die verurteilte Firma sich gebracht hat. Ist das Urteil rechtskräftig geworden, so steht sie für jeden einzelnen Fall, in dem sie noch solche Schokoladen oder Kakaos verkauft, deren Packungen mit den wilden Ehrenkreuzen und Medaillen geschmückt sind, unter der Möglichkeit, dafür 500 Mk. Strafe bezahlen zu müssen. Und wird ihr nachgewiesen, dass es öfter vorgekommen ist, dann wird man die Strafe verstärken. Der ganze Vorrat an Etiketten, Reklameschriften, Briefpapier ist wertlos geworden; alles muss neu angeschafft werden. Hat denn das Vorspiegeln derartiger wilder Ehrenkreuze tatsächlich das eingebracht, was nun in die Brüche geht?! —

Nun ist die Firma Maether noch mit dem Vorwurfe behaftet — siehe immer Nr. 229, 243, 247 — Suchardsche Etiketten und Schokoladennamen wie »Karawanen« und »Economique« zu imitieren und mit der Bewilligung von hohen Rabattsätzen auf absichtlich viel zu hoch angesetzte Detailpreise unlautern Wettbewerb zu begehen. Wir raten der Firma Maether gut, wenn wir sie hiermit warnen, auch hierin zu rechter Zeit eine Aenderung ungezwungen vorzunehmen. Wir möchten gern mit ihr zum Abschluss kommen, können das aber erst dann, wenn wir gehört haben, dass ihr geschäftlicher Aufputz einwandfrei ist.

Heute holländischer Kakao!!

Wir sind darauf aufmerksam gemacht worden, dass der Detaillist Heinrich Ehrecke in Berlin in seinem Laden in der Leipzigerstrasse noch immer weiter zu auffallend billigen Preisen

»Holländischen Kakao«

ausbietet, trotzdem er in einer Klage verurteilt worden ist, das zu unterlassen. Auf unsere Erkundigungen hören wir, dass Ehrecke Berufung gegen das Urteil eingelegt hat. Somit ist das erstinstanzliche Urteil noch nicht rechtskräftig. Wir haben aber Anlass, noch einmal auf diesen Fall einzugehen.

In Nr. 239 des Gordian vom 5. April 1905 sagten wir auf Seite 4586 folgendes:

»Heute Holländischer Kakao das Pfund 1 Mark«.

Aus Berlin wird uns mitgeteilt, dass dort, Leipzigerstrasse 131, in dem Geschäft von Heinrich Ehrecke holländischer Kakao das Pfund mit 1 Mk. im einzelnen verkauft würde, und man betragt uns, wie das möglich sei, da doch Kakao aus Holland allein 40 Pfg. pro Pfund an Zoll zu zahlen hätte. Wir haben geantwortet, dass wir, eben aus diesem Grunde, nicht glauben könnten, dass es sich tatsächtich um holländischen Kakao, d. h. um Kakao, der in Holland fabriziert und aus Holland eingeführt sei, handelt. Wir vermuten, dass im günstigsten Fall die Käufer einen Kakao bekommen, der in einer Filialfabrik einer holländischen Firma, diesseits der holländischen Grenze, also in Deutschland, fabriziert sei. Dann sei es aber ein deutscher Kakao und wer den als »holländischen« verkauft, kann auf Antrag bestraft werden, da ein Verstoss gegen das Gesetz, das sich gegen unlauteren Wettbewerb richtet, vorliegt.«

* * *

Auf Grund dieser Mitteilung hat eine am Berliner Geschäft interessierte deutsche Kakaofabrik eine Klage gegen den Detaillisten Ehrecke angestrengt und hat darin verlangt, dass sie aufhören solle, unter der Anpreisung holländischen Kakaos ein Fabrikat zu verkaufen, das garnicht aus Holland stamme, sondern das in Deutschland fabriziert werde. Das Kammergericht in Berlin hat der Klage entsprochen und hat Ehrecke verurteilt. Darüber haben wir in Nr. 257 des Gordian am 5. Januar berichtet.

Jetzt bekommen wir zwei lange Briefe von zwei berliner Kaufleuten, Agenten der Firma Bensdorp, die die Lieferantin des Ehrecke ist. Beide Herren sind natürlich mit dem Urteil nicht zufrieden. Beide teilen auch mit, dass gegen das Urteil Berufung eingelegt worden sei. Einer der Herren Agenten, ein Herr Fr. Sandmann, Berlin, wird sogar in seinem Briefe derart beleidigend, dass er dafür vor das Hamburger Schöffengericht geladen werden soll.

Auf den Prozess selbst brauchen wir nicht weiter einzugehen. Wer als Detaillist wochen- und monatelang in seinem Fenster ein Plakat stehen hat: »Heute Holländischer Kakao das Pfund 1 Mark«, der spekuliert auf die Gedankenlosigkeit des berliner Laufpublikums, der will den Anschein eines besonders günstigen Angebotes erwecken. Wenn er dann noch dazu in Deutschland fabrizierten Kakao als »holländischen« ausbietet, weil er weiss, dass diese Bezeichnung und der dabei gesetzte billige Preis als besondere Zugkraft gelten können, der muss vor den Richter kommen. Was nützt das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes, wenn es nicht angewendet wird?!

Noch heute, wo wir dieses schreiben, sucht der Detaillist Ehrecke durch gleiche oder ähnliche zur Täuschung geeignete Anordnungen, deutschen Kakao als »holländischen« zu verkaufen. Uns wurde wiederholt mitgeteilt, dass das im Gordian verbreitete Urteil nichts gebessert hätte. Noch heute würden in dem Ehreckeschen Schaufenster die Passanten auf billigen »holländischen« Kakao aufmerksam gemacht. Jetzt ständen zwei Plakate im Fenster. Auf dem ersten, oberen Plakat stehen die Worte:

Holl. Cacao

und ungefähr 10 cm tiefer steht ein zweites Plakat, worauf zu lesen ist:

Pfd. 90 bei 5 Pfd. 85

Tritt man in den Laden, so ist das erste, was man erblickt, ein weiteres Schild, auf dem in gotischer Schriftart steht:

Holländischer Cacao billig! 90 ₰ billig!

Ein Beamter des Gordian, Herr Prokurist Otto Wasmann aus Hamburg, hat sich am 28. April in dem Ehreckeschen Laden ein halbes Pfund von diesem Kakao gekauft. Auf seine Frage, ob der Kakao gut sei, hat der Verkäufer

Digitized by Google

versichert: »Es ist garantiert reiner holländischer Kakao, den wir direkt beziehen«. —

Was hier am 28. April meinem Prokuristen versprochen und versichert worden ist, wird sicherlich auch andern viele Male am Tage versprochen und versichert. Da es unrichtig ist, dass Ehrecke für 90 Pfg. oder gar für 85 Pfg. »garantiert reinen holländischen Kakao« verkauft und verkaufen kann, da es erwiesen ist, dass dieser Kakao in Cleve am Rhein, also im deutschen Lande fabriziert worden ist, so werden hoffentlich weitere Firmen, deutsche Kakaofabrikanten oder Detaillisten, aufs neue gegen Ehrecke wegen Vergehens gegen das Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb Klage erheben. Wollte man eine derartige Praxis dulden, so könnten wir uns auf eine nette Begriffsverwirrung gefasst machen.

Auf Grund unserer ersten Kritik im April 1905, haben sich auch andere Zeitungen mit dem merkwürdigen Ehreckeschen Angebot befasst. So ist uns der folgende Satz vor die Augen gekommen, der in der Trierer Konditorzeitung vom 8. Dezember 1905 gestanden hat:

»Einer, das Ansehen des Kaufmannsstandes arg schädigenden, Handlungsweise bedient sich aber ein Kolonialwarenhändler in unmittelbarer Nähe des Wertheimschen Etablissements. Dieser Herr, er firmiert: Wilhelm Ehrecke, empfiehlt laut Plakat in seinem Schaufenster holländischen Kakao zu 1 Mk. das Pfund; bei Abnahme von 5 Pfund zu 90 Pfg. pro Pfund. Bekanntlich kostet holländischer Kakao einen Eingangszoll von 40 Pfg. das Pfund. Da Ehreckes Verkäufer auf Anfrage erklärten, der Kakao sei aus Holland bezogen, so handelt es sich in diesem Fall um eine Schleuderei ärgster Art, die niedriger zu hängen durchaus erforderlich ist, denn Geschäftsgebräuche à la Ehrecke geben den Verteidigern des Warenhauswesens die denkbar besten Waffen in die Hände.«

Und in einer späteren Nummer derselben Zeitung fanden wir Ende Januar 1906 das folgende:

»Eigentümlich war die Stellung der Handelskammer zu der Frage, ob ein solcher Kakao als »holländischer« bezeichnet werden dürfe. Der Beklagte wandte nämlich ein, dass »holländischer« Kakao nur bedeuten solle, dass der Kakao nach holländischer Methode erzeugt sei, ebenso wie bayrisches Bier und Schweizer Käse auch in Norddeutschland erzeugt werden. Die Handelskammer neigte nämlich tatsächlich zu der Annahme, dass das Publikum durch eine solche Bezeichnung »holländischer« Kakao nicht irre geführt werde. Um so mehr ist es zu begrüssen, dass das Gericht, dem man ja so häufig vorwirft, dass es zu wenig Konnex mit dem praktischen Leben habe. diesmal die Ansicht des Publikums offenbar viel richtiger taxiert hat, als die Handelskammer, und deren Gutachten nicht gefolgt ist. Die Handelskammer hat offenbar Publikum und Händlerschaft verwechselt; möglich ist es, dass die Händler durch eine solche Bezeichnung nicht getäuscht werden; das Publikum wird getäuscht. Man kann deshalb den Gründen des gerichtlichen Urteils nur vollständig beipflichten.«

Ferner ist uns mitgeteilt, dass der Verband deutscher Schokoladefabrikanten gegen das Handelskammergutachten energisch vorgegangen ist. Und endlich könnten wir aus unserm Archiv einige Dutzend Briefe vorbringen, in denen seit längerer Zeit gegen den Unfug Klage geführt wird, dass oft in Deutschland fabrizierter Kakao als »holländischer Kakao« angeboten und verkauft wird. Dass die liefernde, in Cleve ansässige, also deutsche Firma, auch noch in Holland eine Kakaofabrik hat, und dass diese holländische Fabrik älter und grösser ist, als die deutsche, kann absolut nichts daran ändern, dass in Deutschland fabrizierter Kakao eben deutscher Kakao, nicht aber »holländischer« oder gar »garantiert reiner holländischer Kakao« ist, »den wir direkt beziehen«. —

Die Firma Bensdorp & Co. in Amsterdam zählt in Holland zu den grösseren und angesehenen Fabriken. Wir hoffen, dass wir es bei diesen Tricks nur mit den Anschauungen unverantwortlicher Beamten, Agenten oder Grossisten zu tun haben, und dass die Amsterdamer Herren es nicht für richtig halten, wenn unter unrichtiger Flagge Geschäfte für ihre Firma abgeschlossen werden. R.

Auslandsbriefe.

I.

Aus Nordamerika:

Einige Bestimmungen über die **Konsulatsfakturen** in den **Vereinigten Staaten** haben durch Verfügung des Präsidenten Abänderungen erfahren. Das gilt von der Art und Weise der Beglaubigung durch den Konsul der Vereinigten Staaten und von der Prüfung der Angaben in den Konsulatsfakturen. Nach den neuen Bestimmungen müssen Fakturen für Waren, die für die Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten gekauft worden sind, zur Beglaubigung dem Konsul des Bezirks vorgelegt werden, in welchem die Waren gekauft wurden, oder in dem Bezirk, in welchem sie hergestellt wurden, aber in der Regel sollen die Konsulatsbeamten nicht die persönliche Anwesenheit des Versenders, Käufers, Herstellers, Eigentümers oder seines Agenten an ihrer Amtsstelle zum Zwecke der Abgabe von Erklärungen zu den Fakturen verlangen, sondern sie sollen die Fakturen beglaubigen, wenn sie ihnen durch die Post oder durch Boten zugesandt werden. Zur Erfüllung der Gesetzesvorschrift, welche fordert, dass eine Ware fakturiert werden soll mit dem Marktwerte oder dem Grosshandelspreis, zu dem sie in gewohnten Grosshandelsmengen zur Zeit der Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten an den hauptsächlichsten Marktplätzen des Landes, woher sie eingeführt wird, gekauft und verkauft wird, sollen die Konsuln in allen Fällen, wo die Faktura zur konsularischen Beglaubigung in einem anderen Lande vorgelegt wird, als in demjenigen, von dem die Ware unmittelbar nach den Vereinigten Staaten ausgeführt wird, den Fakturen eine Bescheinigung beifügen über die hinzukommenden Kosten der Beförderung vom Herstellungsorte nach dem Versendungsorte. Wenn dann Faktura und Deklaration dem Konsul zugehen, so ist es seine Pflicht, jede Einzelheit sorgfältig zu prüfen und sich zu überzeugen, dass sie wahr und richtig ist. Zur Erleichterung dieser Prüfung soll es die Pflicht des betreffenden Konsulatsbeamten sein, sich mit offiziellen Handelskammern und anderen Handelsorganisationen seines Bezirks in Verbindung zu setzen; er soll jede Mitteilung von solchen Handelskörperschaften und -organisationen, die ihm schriftlich unterbreitet wird, zusammen mit allen Preisverzeichnissen, die ihm offiziell zu diesem Zwecke geliefert werden, einsenden, und er ist auch ermächtigt, nach seinem Ermessen die Rechnungen über Waren zu verlangen, die für die Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten gekauft worden sind, den Herstellungspreis solcher Waren zu ermitteln, die nicht durch Kauf erworben wurden, Proben zu fordern und, wenn die Verhältnisse es bedingen, die ganze Sendung zu prüfen. Wenn eine Faktura zur Bescheinigung vorgelegt

Digitized by Google

wird, die Sammelsendungen von Erzeugnissen verschiedener Hersteller umfasst, darf der Konsul die Vorlage der darauf bezüglichen Rechnungen der Hersteller fordern. Selbst wenn die Ware für die Ausfuhr gekauft ist und die Faktura wirklich den gezahlten Preis angibt, soll der Konsul ermitteln, ob der Preis den Marktwert der Ware darstellt.

II.

Aus England:

Das **erste Vierteljahr** von **1906** hat für die englischen Industrien, soweit sie zum Gebiet des Gordian gehören, ziemlich günstig abgeschlossen. Trotz aller Klagen, die immer und immer wieder von den Konventionsgegnern erhoben werden, zeigt sich an den Ergebnissen gerade der drei ersten Monate von 1906, dass nicht die Konvention, sondern nur die durch Spekulation in die Höhe getriebenen Zuckerpreise in 1905 der Industrie das Leben sauer machten. Im ersten Viertel von 1905 hatten wir hohe Preise für Zucker, und daher wurden in England für den Verbrauch abgefertigt

	1905	1906
Januar	128 965 tons	140 162 tons
Februar	87 037 »	115 125 »
März	94 906 »	140 554 »

Die Mengen aus 1906 zeigen an sich einen erheblichen Zuwachs, und ferner zeigen sie, dass der Verbrauch trotz der Konvention bei den billigeren Zuckerpreisen gedeiht. Was sich vom Zucker sagen lässt, gilt unter anderen Voraussetzungen auch vom Rohkakao. Dieser hat ebenfalls von billigeren Zuckerpreisen Nutzen gehabt, denn es wurden in den englischen Verbrauch an Rohkakao überführt

	1904	1905	1906
Januar	2487 tons	1830 tons	2276 tons
Februar	1375 »	1532 »	1861 »
März	2530 »	1849 »	1781 »

Die 1906er Märzzahlen sind etwas kleiner als die von 1905, dagegen ist die Gesamtmenge vom ersten Viertel 1906 dem von 1905 um über ½ Million Kilo Bohnen voraus; ausserdem sprechen sich die Berichte englischer Geschäftshäuser über den Geschäftsgang bisher sehr günstig aus. So hat Cadbury vor wenigen Tagen gesagt, dass er selten so gute Umsätze erzielt habe wie in den letzten drei Monaten. Auch sonst scheint man zufrieden zu sein, obgleich der Absatz in Ostereiern, nach unserm Gewährsmann, stellenweise etwas zu wünschen übrig liess und kleiner war als vorm Jahr.

Die Angestellten der Firma **Packer** in Bristol bilden einen Kricketklub, der neben dem Spiel auch die Geselligkeit pflegt.

Cadbury Bros. haben ihren Wohlfahrtseinrichtungen jetzt auch eine **Pensionskasse** für männliche Angestellte hinzugefügt. Diese können jährlich 2½ bis 5 Prozent von ihrem Verdienst an die Kasse abgeben, und Cadbury Bros. fügen dann ebensoviel hinzu. Versorgungsberechtigt sind alle Mitglieder der Kasse, die das sechzigste Lebensjahr überschritten haben. Die Höhe der Jahrespension soll 1 Prozent des gesamten Verdienstes betragen, den der Pensionsempfänger bei der Firma aufzuweisen hat. War jemand länger als 30 Jahre beschäftigt, so soll die Pension auf jede 100 £ (2000 Mk.) Jahresverdienst 30 £ (600 Mk.) betragen, vom 60. Lebensjahre ab. Für vierzigjährige Beschäftigung werden von diesem Zeitpunkte ab auf je 100 £ (2000 Mk.) Jahresverdienst 40 £ (800 Mk.) Pension gewährt. Alle, die 40 Jahre im Hause Cadbury tätig waren, und die Pensionsgrenze um 2½ Jahre überleben, erhalten ausserdem sämtliche Beiträge zurück, und die Firma zahlt dann aus eigener Tasche die Pension weiter bis zum Sterbefall. Die Bestimmungen sind amtlich beglaubigt und werden von fünf zu fünf Jahren einer Prüfung unterworfen, um festzustellen, ob die Beiträge ausreichen, ob sie erhöht werden müssen oder erniedrigt werden können. Die Firma hat einen Betrag von 60 000 £ (1 200 000 Mk.) hergegeben, um die Errichtung der Kasse zu ermöglichen. Diese Summe reicht aus, um alle männlichen Angestellten, die jetzt bei der Firma sind, unter Berechnung der halben Dienstzeit in den Genuss einer Pension zu setzen, ohne dass diese etwas nachzuzahlen haben. Wenn jemand aus dem Dienst geht, so werden die Beiträge zurückgezahlt mit einem Zinszuschlag von 2½ Prozent. Auch wenn ein Angestellter vor Erreichung des pensionsfähigen Alters stirbt, erhalten seine Erben ebenfalls die mit 2½ Prozent verzinsten Beiträge zurück. Die in solchen Fällen schon von der Firma gezahlte andere Hälfte der Beiträge verbleibt der Kasse. Die Verwaltung der Kasse wird zur Hälfte aus Direktoren der Firma, zur andern Hälfte aus Angestellten gebildet, und um die Kasse ganz unabhängig von der Firma zu machen, dürfen Kassengelder nicht bei ihr belegt werden.

Im englischen Oberhaus hat man sich Anfang April mit dem **Anbau** der **Zuckerrüben** befasst. Es kam zur Sprache, dass auf Vergütung von seiten der Regierung gerechnet werde, indem diese den Steuersatz niedriger stellen sollte. Die Aussprache schloss damit, dass Lord Carrington erklärte, Zuckerrübenbau in England auf der Grundlage der Abgabenermässigung sei den Grundsätzen des Freihandels entgegen.

Goldene Zeiten haben nach unserm englischen Gewährsmann die **Raffinerien** in **Kanada,** wo die Einfuhrzölle für Raffinaden mehr als doppelt so hoch sind wie für Rohzucker, ein Umstand, der die Kassen der Raffinerien erheblich füllt. Jetzt soll ein Ausgleich geschaffen werden, sodass auch ausländische Raffinaden auf dem Markte angeboten werden können und die Kanadier nicht jeden Preis, der gefordert wird, für Raffinaden zu zahlen brauchen.

Ausstellungen kosten Geld, was die Trades' Markets and Exhibitions Limited in Kapstadt erfahren musste. Die Gesellschaft hatte dort im letzten Jahre eine Ausstellung veranstaltet, und die Abrechnung ergibt jetzt einen Verlust von über 350 000 Mk., zu dessen teilweiser Deckung die Gewinne verwandt werden mussten, die die Gesellschaft in den Jahren 1903, 1905 und 1906 mit ihren Londoner Ausstellungen erzielte.

Die Angestellten von **Clarke, Nikolls & Coombes** in London haben unter sich eine eigene Feuerwehr gebildet, die kürzlich auf ihren siebenten Jahrestag zurückblicken konnte. An der Feier nahm auch ein Vertreter der Londoner Wehr teil.

III.

Aus Frankreich:

Der im Verhältnis zur letzten Ernte nur geringe Verbrauch in **Zucker** hat die französischen Zuckerfabrikanten zu einem **Preisausschreiben** veranlasst, um eine neue Verwendungsart für Zucker zu erfinden. Das Syndikat, als Mittelpunkt der französischen Zuckerindustrie, teilt darüber aus Paris mit, dass der Preis auf 100 000 frs festgesetzt ist, und dass diese neue Verwendungsart nicht im Bereich der Nahrungsmittelindustrie liegen darf. Ferner ist Voraussetzung, dass die Erfindung in Frankreich Anwendung gefunden und nach den amtlichen Statistiken eine Vermehrung des Zuckerverbrauchs in Frankreich von mindestens 100 000 Tonnen (ausgedrückt in raffiniertem Zucker) für ein Jahr bewirkt hat. Dem Erfinder wird die Unterstützung des Syndikats für den Fall zugesagt, dass eine Herabsetzung oder völlige Aufhebung der bestehenden Zuckersteuer für die Anwendung des neuen Verfahrens erforderlich scheinen sollte. Nach

Digitized by Google

mündlicher Auskunft des Syndikats sind zu dem Preisbewerb auch Ausländer zugelassen.

Der **Zuckerverbrauch** selbst ist im laufenden Zuckerjahr in Frankreich gegen das Vorjahr nur wenig gestiegen, und daher ist das Aussetzen eines Preises zur Hebung des Bedarfs um so eher begreiflich. Der französische Zuckerverbrauch hat aufgenommen in Tonnen Rohwert

im	1905/06	1904/05
September	60 850	69 810
Oktober	58 210	66 880
November	56 400	54 450
Dezember	52 330	55 190
Januar	50 350	44 520
Februar	47 500	43 020
März	51 880	41 460
7 Monate	377 520	375 330

Nach der Preisgestaltung, die in den beiden letzten Zuckerjahren einmal stark à la Hausse und dann stark à la Baisse herrschte, hätte man wohl höhere Zahlen für die sieben Monate September 1905 bis März 1906 erwarten können. Dabei stellten sich die Bestände Ende März 1906 auf 785 620 Tonnen gegen 617 600 Tonnen zur gleichen Zeit 1905.

Den stetigen Verbrauchszahlen konnte auch die letzte **Weinernte** in Frankreich nicht aufhelfen, obgleich dazu bedeutend mehr Zucker gebraucht wurde als im Vorjahr 1904. Der Mehrbedarf bei der 1905er Weinernte war dadurch veranlasst, dass im September 1905 kaltes, regnerisches Wetter herrschte, sodass die Trauben nicht zur Reife kamen, ausgenommen einige Bezirke in Südfrankreich. Ausserdem sprechen bei der grösseren Verwendung von Zucker noch andere Gründe mit, indem die Zahl der Rebenbesitzer, die ihre Weine schon bei der ersten Kelterung zuckern, zugenommen hat, während die Herstellung von Weinen zweiter Kelterung abgenommen hat. Veranlasst ist dies durch den niedrigen Preis der Naturweine und das neue Gesetz vom 6. August 1905. Dieses trifft beim Zuckern der Weine Einschränkungen, die die Herstellung von Weinen zweiter Kelterung nicht dienlich erscheinen lassen. Nach Aufstellung der Steuerbehörden sind zum Zuckern der Weine verwandt worden an Zucker in Tonnen

bei der	1904	1905	1905 gegen 1904
1. Kelterung	2934	6100	+ 3166
2. »	4561	3112	— 1449

Im Vergleich zu 1904 hat sich die auf den Hektoliter Wein verwandte durchschnittliche Zuckermenge von 2,8 Kilo auf 3,3 Kilo in 1905 gehoben für Weine erster Kelterung, während sich die Zuckermenge für die zweite Kelterung um 200 Gramm auf 1,13 Kilo ermässigt hat. Lässt man die Annahme gelten, dass 1,7 Kilo Zucker einen Liter reinen Alkohol ergeben, so hat sich der Alkoholgehalt der Weine erster Kelterung um fast 2 Prozent erhöht.[1])

Die **Schokoladenausfuhr** aus Frankreich hat sich gegen die Vorjahre nicht unerheblich gehoben, sie hat für das erste Vierteljahr betragen

1906	1905	1904
174 400	144 100	142 100 Kilo
436 000	360 000	355 000 frs.

Den Löwenanteil hieran hat Algier, das hiervon z. B. 1906 allein 164 300 Kilo im Wert von 242 000 frs erhielt. Soweit sich heute übersehen lässt, ist auch die Ausfuhr von Zuckerwaren mit 135 800 Kilo im Wert von 136 000 frs, von kondensierter Milch (auch mit Zucker) mit 381 900 Kilo im Wert von 336 000 frs und von Zuckerbiskuits mit 331 100 Kilo im Wert von 397 000 frs dem Vorjahr um durchschnittlich den zehnten Teil voraus. Andererseits weist auch die Einfuhr von Schokoladen eine Zunahme auf mit 103 000 Kilo im Wert von 258 000 frs. Daran ist die Schweiz mit 82 200 Kilo beteiligt, während 1905 von dorther nur 50 700 Kilo, dagegen 1904 noch 88 200 Kilo in den drei ersten Monaten des Jahres kamen.

1) Also in Frankreich werden die Weine auch gezuckert und gestreckt. Wohin wendet sich nun mit Vertrauen der Mensch, der reinen Traubensaft trinken will? R. d. G.

IV.

Aus der Schweiz:

Wie ein wirtschaftlicher Erfolg neue Ideen züchtet, zu neuen wirtschaftlichen Gründungen anregt oder drängt, das sehen wir in der schweizer Schokoladenindustrie. Sehr interessant wäre es, den Bedarf an Kakaofabrikaten innerhalb der schweizer Grenzen zu kennen; man ist aber dafür auf Schätzungen angewiesen, die zwischen 10—12—15 Mill. frs im Jahr lauten. Mag das stimmen, mag es zu hoch, mag es zu niedrig sein, jedenfalls gibt es in der Schweiz kein Lädchen, kein Büdchen, keinen Marktstand, in denen nicht die wohlbekannten schweizer Marken zu kaufen wären. Trotzdem ist man in der Schweiz anscheinend der Ansicht, dass die Schokolade ein Kaufobjekt ist, das umsomehr gekauft wird, als seine **Kaufmöglichkeit vermehrt** oder **verbessert** wird. Dieser schweizer Ansicht stimmen wir zu; besonders deshalb, weil wir wissen, dass der Einzelverkauf von Schokoladen in kleinen wie in grossen Städten vielfach in Händen liegt und in Räumen ausgeübt wird, die sich dafür nicht eignen In der Schweiz hat sich deshalb im Mai vorigen Jahres eine Aktiengesellschaft gebildet, — ohne Aktiengesellschaft scheint es dort bald nicht mehr zu gehen, — deren Gründungszweck einzig und allein **die Organisation des Kleinhandels** mit Schokoladen, Kakes und dazu **passender** Artikel wie Tee, Biskuits, Kaffee, Vanille ist. Die »Organisation« ist darin zu suchen, dass diese Gesellschaft nach und nach alle Plätze der Schweiz mit Merkurläden. — Merkur schweizer Schokoladen- und Kolonialhaus A.-G. heisst nämlich die Firma — besetzen will. Das Kapital beträgt 500 000 frs; es ist in 500 frs-Stücken eingeteilt. Der Sitz ist in Olten, wo der Rechtsbeistand Dr. Hugo Dietschi wohnt; sonst aber wird das Unternehmen von Bern aus durch den Waffel- und Konfiserie-Fabrikanten Rooschütz geleitet. Im Aufsichtsrat sind ausserdem die Herren H. Burkhardt, Zürich, Th. Schmidlin in Hochdorf. Eine Kontrollstelle bekleiden die Herren Alex van Guelpen, Emmerich, Hans Studer, Likörfabrikant in Escholzmatt, und Bahner in Schupfheim.

Zwischen Oktober 1905 und März 1906 hat die Gesellschaft 60 Läden errichtet und bis Ende 1906 sollen weitere 60 Läden hinzu kommen, so dass bis Ende des Jahres 120 Merkurläden offen sein werden. Städte bis 5000 Einwohner bekommen ihren Laden, grössere Städte wie Basel, Zürich haben schon je fünf Läden, Bern hat drei, und in gleicher Verteilung wird weitergebaut. Alle Läden haben einen gleichen Typus; ihre grünen Glasmosaik-Schilder lassen sie ohne weiteres als Merkurläden erkennen. Alle bekannten Marken werden ausgelegt und geführt: **Suchard, Cailler, Peter, Nestle, Lindt, Sprüngli, Kohler, Lucerna, Frey,** Villars, Klaus, Ribet, Séchaud, Grison usw.

Auch sogenannte Kakaostuben werden errichtet; die erste sollte am 20. April in Basel eröffnet werden, weitere sollen folgen; auch ein Hotel-Versandgeschäft ist am 1. April eröffnet worden. Das Stammkapital soll um 500 000 frs erhöht werden. Ob das ohne weiteres unter Beteiligung fernstehender Kapitalisten gelingt, muss abgewartet werden. Richtiger wäre es wohl, sich mit den ersten 120 Läden, die bis Ende 1906 fertig sein sollen, zunächst ein Jahr lang zu begnügen und zu sehen, ob alles überall klappt, und wie sich die Idee, die ja, **gut durchgearbeitet,** durchaus gesund ist, in praxi bewährt.

Digitized by Google

Dass die erbeingesessenen Krämer, Bäcker, Konditoren eifersüchtig auf die Errichtung vieler solcher Spezialgeschäfte sind, ist klar und — leider menschlich. Der Geschäftsneid ist ein über alle Lande ziehendes Uebel. Einige »Vereinigungen« haben dann auch versucht, den Merkurläden die Bezugsquellen zu verstopfen, was ihnen aber anscheinend nicht gelungen ist.

Alles in allem, wir müssen gestehen, uns interessiert dieser Aufbau, diese Organisation des Kleinhandels mit bestimmten Warengruppen, die zu einander passen.

Wer macht das in Deutschland zuerst nach?

Die Firma **Peter-Kohler** teilt mit, dass sie, »um den Anforderungen, die hinsichtlich des Geschmacks an eine gute Speise-Schokolade gestellt werden, gerecht zu werden« an ihren »Fondant-Schokoladen Kohler« eine **sehr wesentliche Aenderung** vorgenommen hat.

Die Firma sagt darüber:

»Wir beehren uns, unsere werte Kundschaft davon in Kenntnis zu setzen, dass wir die bisher von uns geführten Qualitäten in dieser Schokolade ganz aufgegeben haben; an ihrer Stelle bieten wir unseren werten Kunden von jetzt ab unsere Marke »Cho Kohler« an, welche in der Fabrikation von Fondant-Schokoladen die neueste und vollkommenste Schöpfung darstellt.

»Cho Kohler« ist sozusagen das Ideal der feinen Speis-Schokolade; als Vorbild steht diese Marke an der Spitze aller Fondant Schokoladen und zeichnet sich durch eine vorzüglich gelungene Vereinigung eines weichen, zarten Geschmacks mit dem kräftigen Aroma des Kakaos vor ihren Konkurrenten aus.

Wie in unseren bisherigen Fondant-Schokoladen, stellen wir auch in »Cho Kohler« fünf verschiedene Qualitäten her, welche unter den seitherigen Nummern 50 bis 54 zum Verkauf gelangen. Ausserdem haben wir es für zweckmässig gehalten, dieser Serie von fünf Qualitäten eine neue Spezial-Sorte, gewissermassen eine Muster-Qualität hinzuzufügen, welche allen Geschmacksrichtungen entsprechen dürfte. Diese Spezial-Qualität befindet sich im Handel unter roter Etikette mit Goldschrift und wird mit »Rot Fondant« bezeichnet.«

Ueber das neue schweizerische **Lebensmittelgesetz** haben wir im Gordianheft 262 eingehend berichtet. Wie schon damals gesagt, machte sich gegen die neuen Bestimmungen von vielen Seiten ein scharfer Widerspruch geltend. Im ganzen sind gegen das neue Gesetz 57482 Unterschriften gesammelt worden, von denen der Bundesrat 128 für ungültig erklärt hat. Trotzdem ist das sogenannte Referendum zustande gekommen, und zwar mit 57354 gültigen Unterschriften, während nach schweizerischem Gesetz nur 20000 Stimmen nötig sind. Besonders stark ist die Beteiligung am Referendum aus dem Kanton Zürich, aber auch andere Kantone haben sich mit beachtenswerten Stimmenzahlen gegen das neue Gesetz erklärt. Damit ist zunächst das neue Gesetz als gescheitert zu betrachten, nicht aber der Plan, durch ein Bundesgesetz die Ueberwachung, die Untersuchung und den Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln in allen Kantonen gleichmässig zu gestalten, damit die oft und mit Recht beklagte Verschiedenartigkeit der einzelnen Kantonalverordnungen aufhört. Zu wünschen wäre, dass der allgemein gebilligte Plan, hier Einheitlichkeit zu schaffen, recht bald Gesetzeskraft erlangt, in einer Form, die einerseits genügende Handhaben zum Schutze des ehrlichen Handels gegen Auswüchse und Uebertretungen bietet, und die andererseits weder dem Schicksal eines Referendums verfällt, noch dem Handel und Wandel Hemmschuhe anlegt. Unter diesen Gesichtspunkten wird das geplante neue Bundesgesetz auch für die Schokoladenindustrie grosse Bedeutung haben, einmal in bezug auf die Rohstoffe, die mit Ausnahme der Milch fast ganz aus dem Auslande kommen, und dann in Hinsicht auf die fertigen Erzeugnisse.

Die **Berneralpen-Milchgesellschaft** in Stalden (Emmental) hat im letzten Jahre 1905 einen Reingewinn von 53469 frs erzielt, der Fabrikationsgewinn hat dagegen 108255 frs betragen. Vom Reingewinn sind 5 Prozent Dividende gleich 12½ frs für die Aktie verteilt worden mit 42500 frs auf 850000 frs. Zurückgestellt sind 4255 frs und neu vorgetragen 6714 frs. Die Kreditores betragen 178081 frs, die Debitores und Bankguthaben 548445 frs. Ausserdem werden genannt die Warenvorräte mit 222939 frs, Maschinen mit 159008 frs, Baukonto mit 413056 frs. Im letzten Jahre ist die Fabrik in Stalden nicht vergrössert worden, doch hat die Gesellschaft, bei der hauptsächlich westschweizerisches Kapital beteiligt ist, den Bau einer neuen Fabrik in Bayern beschlossen und zu diesem Zweck in Biessenhofen bei Kaufbeuren schon ein Grundstück erworben zur Errichtung einer Schokoladefabrik und Kondensierungsanstalt. Diese Nachricht brachten wir schon in Heft 264, auf Seite 552. Von dem Aktienkapital der Gesellschaft, das auf 2 Millionen frs festgestellt ist, sind 700000 frs noch nicht eingefordert.

Die **Lucerna**, Anglo-Swiss Milk Chocolate Co. in Hochdorf, verlangt weitere 25 Prozent gleich 125 frs auf die Aktie zur Einzahlung bei der Kantonalbank in Luzern. Mit dieser Einzahlung haben die Aktionäre, wenn wir recht unterrichtet sind, 75 Prozent der auf 500 frs lautenden Stücke einbezahlt und es bleibt noch das letzte Viertel des 5 Millionen frs betragenden Aktienkapitals zur Einzahlung nach.

Die **Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co.** hat ihre Aktionäre zur diesjährigen 39. ordentlichen Generalversammlung einberufen nach Cham, auf Montag, den 30. April, mittags 12 Uhr. Versammlungsort ist der Theatersaal »Neudorf« in Cham. Auf der Tagesordnung steht Vorlage des Jahresberichtes von 1905, der Bericht des Verwaltungsrates und der Revisoren und Beschlussfassung über die Verwendung des Jahresgewinnes. Ausserdem soll eine Aenderung der Satzungen in der Weise vorgenommen werden, dass in Zukunft neben Cham auch Vevey als Sitz der Gesellschaft gilt. Ueber das Ergebnis der Verhandlungen lag bei Niederschrift dieser Zeilen noch nichts vor, doch können wir noch einiges aus dem Geschäftsbericht mitteilen. Ueber das Verhältnis des Reingewinns der Gesellschaften vor und nach der Vereinigung und über seine Verteilung haben wir schon in Heft 263, Seite 521, berichtet. Aus der Gewinn- und Verlustrechnung ist ersichtlich, dass der Gewinn an Waren 17978148 frs betragen hat in 1905, während Cham allein 1904 einen Warengewinn von 8205524 frs aufwies. Die Gewinnzahlen von Nestlé sind leider nicht bekannt, indessen ungefähr wohl in gleicher Höhe anzunehmen, da beide, Cham und Nestlé, zu gleichen Teilen in die Vereinigung gingen. Demnach ist der Warengewinn ein wenig höher, aber andererseits sind auch die Unkosten erheblich höher. Cham allein gab 1904 für allgemeine Unkosten usw. 4514520 frs aus, 1905 wurden 12343045 frs für die gleichen Zwecke hergegeben. Hierin sind allerdings 742468 frs für Abschreibungen auf Wertpapiere enthalten. Trotzdem haben sich die Unkosten im Verhältnis zum Gesamtgewinn erheblich vermehrt, besonders die allgemeinen Unkosten und die Reklamekosten, denn diese haben 1904 für Cham 1903361 frs und 1905 für Cham und Nestlé nicht das Doppelte, sondern 5608264 frs betragen. Diese Erhöhung der Unkosten wird im Bericht in keiner Weise begründet, und es bleibt dahin gestellt, ob etwa die hohen Zuckerpreise in der ersten

Digitized by Google

Hälfte von 1905 daran schuld sind. Teil an dieser Erhöhung hat wohl ein Betrag, den die Gesellschaft nach Entscheidung des schweizerischen Bundesgerichts mit Zinseszinsen in Höhe von 173687 frs, ausser den Prozesskosten, zu zahlen und auf Unkostenkonto gebucht hat. Ueber das Gewinnergebnis sagt der Verwaltungsrat, dass er sich bei der Feststellung durch verschiedene günstige Gründe habe leiten lassen, während für die Zukunft bereits Grundsätze für die Abschreibungen und Rückstellungen festgelegt seien. Die Aufstellung der Bilanzwerte ist im ganzen erfolgt, während die Chamer Gesellschaft früher immer über ihre elf Fabriken gesonderte Angaben machte. Beim Vergleich der Bilanzwerte ergeben sich folgende Zahlen. Zu beachten ist, dass die Zahlen von 1904 die Werte von Cham und Nestlé zusammengerechnet zeigen. Es standen am 31. Dezember zu Buch

Aktiva	1904	1905
Anlagen	mit 22170240 frs	22581220 frs
Betriebswerte	» 22906350 »	25046050 »
Effekten	» 10063075 »	9871980 »
Passiva	**1904**	**1905**
Aktienkapital	mit 19200000 frs	40000000 frs
Obligationen	» 9200000 »	5112000 »
Kreditores	» 8329150 »	6337130 »
Reserven	» 11109367 »	—

Auch über die gleichsam als Tochtergesellschaft zu bezeichnende **Société Générale Suisse des Chocolats (Peter & Kohler réunis)** äussert sich der Bericht von Cham-Nestlé. Auf die Aktien der Peter-Kohler-Gesellschaft ist der schon erwähnte Betrag von 742468 frs zum weitaus grössten Teil abgeschrieben. Die Aktien, die sämtlich bei der Verschmelzung zum Kurse von 700 frs übernommen wurden, stehen nach diesem Abzug mit nicht ganz 630 Prozent zu Buch, und im nächsten Geschäftsjahr sind hierauf weitere Abschreibungen beabsichtigt. Abgesehen hiervon, ist der Verwaltungsrat von Cham-Nestlé mit der Entwickelung der Peter-Kohler-Gesellschaft zufrieden, deren Verwaltungsrat für 1905 eine Dividende von 20 Prozent wie für 1904 vorschlägt, was 20 frs auf die Aktie von 100 frs Nennwert ausmacht.

Die Generalversammlung der **Maestrani Swiss American Chocolate Co.** in St. Gallen hat am 17. April die Auszahlung einer Dividende von 5 Prozent auf die Prioritätsaktien und die Herabsetzung des Stammaktienkapitals von 1000000 frs auf 500000 frs beschlossen. Auch ist eine tüchtige Kraft für die kaufmännische Leitung des Unternehmens gewonnen, sodass sich für die nächsten Jahre auch angesichts des guten Geschäftsganges in der Schokoladenindustrie bessere Erträgnisse erwarten lassen. Gewünscht wird die Einführung der Prioritäten an der Zürcher Börse.

Nach einer Zusammenstellung der in der Schweiz eingesetzten amerikanischen Konsuln hat die **Ausfuhr** von Schokoladen **nach Nordamerika** einen Wert von 726889 frs im ersten Viertel 1906 gehabt, während sich in der gleichen Zeit 1905 die Wertzahl auf 731822 frs stellt, also ein wenig höher! Die Gesamtausfuhr im ersten Vierteljahr 1906 ist sogar gegen 1905 nicht unbeträchtlich höher, mit 34694184 frs gegen 29226764 frs im Vorjahr.

V.

Aus Oesterreich-Ungarn:

Die **Aussichten von 1906** werden verschieden beurteilt. Allerdings ist man mit dem neuen Zolltarif nicht zufrieden, weil er keine Ermässigung des Zolles auf Kakaobohnen gebracht hat, und ausserdem kommt dazu, dass die Aussichten auf Herabsetzung der Zuckerverbrauchssteuer nur sehr gering sind. Es sind wohl Eingaben eingereicht und Erhebungen angestellt, doch hat sich die Regierung noch immer nicht geäussert. Diese beiden Umstände sind nicht dazu angetan, in absehbarer Zeit eine Entwickelung der Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie nach deutschem Vorbilde erwarten zu lassen; in Deutschland arbeitet die Industrie jetzt unter niedrigen Bohnenzöllen und unter einer erträglichen Zuckersteuer, für deren weitere Herabsetzung gerade jetzt wieder eifrig Stimmung gemacht wird. Andererseits lässt sich der neue Zoll für Kakaopulver von 200 Kr = 170 Mk. (früher 107 Kr = 91 Mk.) als ein Vorteil bezeichnen, indem auf diese Weise erreicht wird, dass ziemlich das ganze im Lande gebrauchte Kakaopulver auch im Lande selbst hergestellt wird. Allerdings haben die ausländischen Fabrikanten, soweit sie in Oesterreich einen nennenswerten Absatz zu verzeichnen hatten, sich durch Errichtung von Filialfabriken den österreichischen Markt erhalten, doch ist dabei nicht zu verkennen, dass die einheimischen Fabriken trotzdem dadurch besser fortkommen. Für das laufende Jahr wird allgemein, nicht nur auf dem engeren Gebiete der Kakaoindustrie, sondern auch in Jams und Marmeladen ein grösserer Umsatz erwartet, allerdings mit einem verhältnismässig kleineren Nutzen.

Man hat sich auch, wie in Deutschland und in anderen Konventionsländern, mit der **Zukunft** der **Brüsseler Konvention** beschäftigt. Es wurde ausgesprochen, dass die Stimmung Englands umgeschlagen sei, und gerade dieses habe doch die Konvention ins Leben gerufen. Oesterreichische Zuckerkreise sind anderer Ansicht, denn was früher die Zuckerprämie veranlasst hat, nämlich billige Preise, das werde jetzt durch den Wettbewerb der festländischen Zuckerlieferanten bewirkt. Selbst wenn England die Konvention nicht erneuert, hat man in Wien die Ueberzeugung, dass kein Staat wieder zu den Ausfuhrprämien zurückkehren wird. Auch der in allen Konventionsländern eingeführte Zoll von 6 frs wird kaum heraufgesetzt werden, denn solange die Zuckerkreise in anderen Ländern und in Oesterreich eine Herabsetzung der Zuckersteuer fordern, kann nicht zugleich ein Antrag auf höhere Zölle gestellt werden, die doch nur eine Preiserhöhung nach sich ziehen würden, während die Herabsetzung der Steuer gerade für eine Verbilligung und Verbrauchssteigerung in Zucker wirken soll. Demnach muss die Zuckerindustrie wohl mit einer Fortdauer der heutigen Verhältnisse rechnen, wo es bei dem heftigen Wettbewerb der Raffinerien vorkommt, dass die Inlandspreise niedriger sind als die Ausfuhrpreise. An diesen Zuständen ist wesentlich die Uneinigkeit der Beteiligten schuld, die sich nicht mit dem kleinen Gewinn begnügen wollten, den ihnen der Schutzzoll von 6 frs bei gemeinsamem Vorgehen doch immerhin bieten kann. Daher kommt es, dass heute die Raffinerien fast ohne Gewinn arbeiten. Besser geht es den Rohzuckerfabriken, die durch Lage und Leistungsfähigkeit imstande sind, auf dem Weltmarkt erfolgreich anzubieten. Ungünstig liegen die Verhältnisse auch im Verkehr mit Ungarn. Die Zuckerausfuhr dorthin wird von einer zwischen Himmel und Erde schwebenden Surtaxe beherrscht, die drei Kilo auf den Doppelzentner als Ausfuhrzwischenzoll beträgt und rückwirkende Kraft haben soll, falls daraus jemals ein Gesetz wird. Auf diese Weise muss dieser noch garnicht vorhandene Zoll immer mit in Rechnung gezogen werden, und der hierfür aufgesparte Betrag häuft sich von Jahr zu Jahr mehr an, um, falls die Surtaxe Gesetz wird, dem österreichischen Fiskus zu verfallen, oder andernfalls an die ungarischen Zuckerkäufer zu zahlen ist, die sich die Rückvergütung in diesem Falle ausbedungen haben. Besser stehen die österreichischen Aussichten bei der Schweiz. Diese hat, wie bekannt, kürzlich zu erkennen gegeben, dass sie Mitglied der Brüsseler Konvention werden möchte;

Digitized by Google

geschieht das, so müssen auch die Zuckerzölle der Schweiz auf 6 frs herabgesetzt werden, wodurch die Möglichkeit eintritt, dass der Zuckerverbrauch steigt, an dessen Vorsorgung unsere österreichische Zuckerindustrie ziemlich stark, mit über 10 Millionen Kronen in den letzten Jahren, beteiligt ist.

Der Zentralverein der Schokolade- und Zuckerwarenfabrikanten hat im vorigen Jahre an das Ministerium eine Eingabe gerichtet, dass die Einfuhren von **Kakaopulver streng untersucht** werden möchten, weil man bemerkt habe, dass vom Auslande gefälschter Kakao eingeführt würde. Hierauf hat das Ministerium geantwortet, dass die staatlichen Untersuchungsanstalten zu solchen allgemeinen Untersuchungen nicht angehalten werden könnten. Vielmehr müsste der Verein selbst in bestimmten Fällen, wo auffallend niedrige Preise oder andere Umstände eine Verfälschung erkennen lassen, die nötigen Schritte tun und bei den zuständigen Behörden Anzeige erstatten.

Zuckermarkt.

Bericht vom 2. Mai 1906.

In den Rübenländern ist man jetzt überall eifrig bei den Feldarbeiten beschäftigt, doch konnen wir heute über den Umfang der diesjährigen Anbauflächen noch keine bestimmten Angaben machen.

Die Haltung der Zuckermärkte hat sich in der Berichtszeit nicht verändert im allgemeinen. Die erste Woche stand noch im Zeichen des Osterfestes, und in der zweiten Woche war die Stimmung eher noch schwächer, weil die Hamburger und die amerikanischen Zahlen eine Verschlechterung zeigten, weil die Nachrichten von einer günstigen Kubaernte bestätigt wurden, und weil der 1. Mai mit zahlreichen Andienungen vor der Tür stand. Diese scheinen indessen nicht so zahlreich ausgefallen zu sein, denn die Preise haben gestern sogar noch um 5 Pfg. gewonnen und standen für Rohzucker/Mailieferung auf 16.70 Mk. in Hamburg.

Auf dem Raffinadenmarkt herrscht nach wie vor Ruhe. Allerdings sind vorige Woche einige Verkäufe aus erster Hand zustande gekommen, doch wirkte die Abschwächung im Rohzuckermarkt auf die Kauflust am Raffinadenmarkt ein. Mit den Abforderungen ist man garnicht zufrieden. Der Magdeburger Tagespreis für gemahlenen Melis hat am 1. Mai auf 17.25 Mk. bis 17.50 Mk. gestanden, hat sich also unverändert gehalten.

* * *

Wie schon im letzten Heft mitgeteilt, hatte die »Kölnische Zeitung« eine offenbar »offiziöse« Meldung gebracht, die damit schloss, dass wohl vor der Hand an eine **Herabsetzung der Zuckersteuer** nicht zu denken sei, weil die Reichskasse den, wenn auch nur vorübergehenden Ausfall der Einnahmen nicht ertragen könne. Diese Aeusserung sollte wohl die ganze Frage auf die lange Bank schieben, doch haben sich die Zuckerkreise dadurch nicht einschüchtern lassen. In den Zweigverbänden der Zuckerfabriken wird eifrig über den kommenden Satz von 10 Mk. gesprochen, und in den Zeitungen wird von berufener Seite einer baldigen Herabsetzung trotz jener Meldung in der »Kölnischen Zeitung« das Wort geredet. Der Inlandsverbrauch muss auch in Deutschland gehoben werden, wenn die Zuckerindustrie für ihren Zucker Absatz finden will. Denn wie schon früher ausgeführt, hat die Ausfuhr unter der Brüsseler Konvention gelitten, wodurch erst so recht die schwache Stellung der auf fremden Absatz geradezu angewiesenen heimischen Zuckerindustrie offenbar wurde, und andererseits sind die Abzugsstrassen, die dem deutschen Rübenzucker durch Gleichstellung mit dem kubanischen Rohrzucker in den Vereinigten Staaten angebahnt werden sollen, noch lange nicht fertig, sodass man zunächst auf eigene Hilfe angewiesen ist, die bei der Zuckerfülle des letzten Jahres und einer Anbaufläche, die im kommenden Jahre nicht viel kleiner sein wird, zunächst in einer Erleichterung des Inlandsverbrauches zu suchen ist. Dieser ist und bleibt die beste Stütze für die heimische Industrie, und welcher Ausdehnung er fähig ist, wenn ihm die Fesseln loser gebunden werden, hat die Brüsseler Konvention klar erwiesen, die uns eine Ermässigung von 20 Mk. auf 14 Mk. für den Doppelzentner brachte. Eine zweite Herabsetzung von 14 Mk. auf 10 Mk. wäre nur die Fortsetzung der Zuckerpolitik, die am 1. September 1903 mit dem Fortfall der Prämien einsetzte. Ein Ausfall für die Reichskasse ist dabei wohl nicht zu vermeiden, denn wie Herr Dr. Claassen sehr richtig vor etlichen Tagen im »Tag« geschrieben hat, gewöhnt sich ein Volk nicht mit einem Ruck an stärkeren Zuckergenuss, denn dieser müsste plötzlich um 40 Prozent mindestens steigen, also mehr, als im ersten Konventionsjahr. Für den Uebergang müssen zunächst bestimmte Aenderungen in den Lebensgewohnheiten eintreten, indem besonders der Verbrauch von Nahrungsmitteln steigen muss, zu deren Bereitung und Genuss Zucker nötig ist, als da sind: Kaffee, Tee, Kakao, Fruchtkonserven, was natürlich und zum Leidwesen der Alkoholindustrien nur durch Einschränkung des Genusses von Wein, Bier, Branntwein und dergl. geschehen kann. Wenn sich die Volksernährung in dieser Weise entwickelt, und scheinbar hat die Brüsseler Konvention mit ihren erleichterten Verbrauchsbedingungen, die Ansätze dazu geschaffen, wie aus dem Anwachsen der Kakaoindustrie, das sich seitdem gerade zeigt, und auch aus anderen Anzeichen offenbar hervorgeht, so wird sich der Verbrauch an Zucker bald gewaltig heben. Fähig dazu ist er sehr wohl, wenn man den englischen Bedarf an Zucker, auf den Kopf berechnet, zum Vergleich heranzieht.

Kakaomarkt.

Bericht vom 2. Mai 1906.

Die feste Stimmung im Markt hat in der Berichtszeit unverändert angehalten, und während sich die Preise allgemein behauptet haben, sind die Forderungen für manche Sorten sogar erhöht und auch bewilligt worden. Der Grund für diese Festigkeit ist darin zu suchen, dass einerseits das Angebot in dieser ziemlich überall erntelosen Zeit nur klein ist, und dass andererseits ein gesunder Bedarf vorhanden ist, der befriedigt sein will.

Im übrigen verweisen wir auf die Einzelberichte.

Die **Hamburger** Zufuhren sind in der zweiten Hälfte des April abgefallen; sie verteilen sich nach den Abladehäfen in der Zeit vom 16. bis zum 30. April wie folgt; es kamen aus:

Lissabon	6599	Sack
Westindien	2940	»
Le Hâvre	1887	»
London	685	»
Amsterdam	634	»
Colombo	462	»
Liverpool	247	»
Southampton	225	»

Digitized by Google

Bahia	200 Sack
Westküste Afrikas	199 »
Antwerpen	190 »
New-York	98 »
Para	12 »
Bremen	1 »
Zusammen:	14379 Sack
gegen das Vorjahr:	17742 »

Angekommen sind (in Sack):

	1906	1905	1904
im April	49489	41177	53354
seit Jahresanfang	212010	208203	206756

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Die Ankünfte der ersten Aprilhälfte in Guayaquil haben 23000 Quintales betragen. In der gleichen Zeit 1905 waren es 34500 Quintales und 1904 etwas weniger, 32500 Quintales. Ueber die Ernteaussichten lag bei Niederschrift dieses Berichtes nichts vor. Man ist wohl in Anbetracht der festen anziehenden Stimmung, die in der zweiten Aprilhälfte herrschte, mit Aeusserungen über die Ernte vorsichtig geworden. In London wurden letzte Woche 428 Sack in Auktion angeboten; davon konnten 100 Sack Caraquez zu 68 sh untergebracht werden. Ausserdem wurden noch 200 Sack verkauft. Arriba zu 73 sh, Caraquez zu 68 sh. Die Londoner Bestände haben am 21. April 14 298 Sack umfasst. — In Hamburg wurden erheblich höhere Preise gefordert, bei nur kleinem Angebot. Wir sahen Angebote, die für Superior Sommer Arriba auf 73 Mk. und höher standen; Superior epoca Arriba war schwimmend mit 68 Mk. angestellt, Machala mit 64½ Mk. und nur Balao unverändert mit 65 Mk., alles auf sofortige Lieferung, Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Nachrichten über die Abladungen der ersten Aprilhälfte standen noch aus, in London haben sich die Preise behauptet. Zu den Auktionen am 24. April waren 431 Sack angemeldet, wovon 199 Sack verkauft wurden. Ferner wurden noch 1000 Sack umgesetzt. Die Preise hielten sich zwischen 53 bis 57 sh. Die Vorräte in London haben einige Hundert Sack Einbusse erlitten; sie stellten sich am 21. April auf 12057 Sack.

Thomékakao. Ausser dem D. »Cazengo«, der am 4. April in Lissabon 1558 Sack landete, sind inzwischen noch angekommen D. »Portugal« am 11. April mit 1186 Sack und D. »Ambaca« am 23. April mit 2336 Sack. Die üblichen drei Dampfer haben im ganzen 5080 Sack angebracht, eine Zahl, die wir bereits im letzten Heft schätzten. Dagegen haben die Aprilzufuhren von 1905 9004 Sack umfasst. Im Lissaboner Zollhause lagen am 21. April 1906 43098 Sack gegen 64171 Sack am 22. April 1905. Die Erntenachrichten von San Thomé lauten nicht günstig. Es hat längere Zeit nicht geregnet, und man hält es daher für möglich, dass Thomé einen Erntenachlass in diesem Jahre bringen kann. Jedenfalls wird sich die erntelose Zeit in diesem Jahre länger ausdehnen als früher, denn auch für Mai erwartete man in Lissabon vor einigen Tagen noch keine grösseren Zufuhren, erst im Juni/Juli. Unter diesen Umständen nimmt der Lissaboner Vorrat zusehends ab und ist heute um über 20000 Sack niedriger als vorm Jahr. Alles dies spricht natürlich bei der Entwickelung der Preise mit, die in der Berichtszeit unverändert fest geblieben sind. In Hamburg wurden für fein Thomé 48 bis 48½ Mk., für kurant 44½ Mk. verlangt, cif Hamburg, sofortige Abladung.

Bahiakakao. Auch hier haben sich die Preise, wie für Thomé, unverändet behauptet. Die Angebote stellten sich auf 45 Mk. für fair fermented und 47¾ Mk. für Superior, Kostfracht Hamburg. Zahlen aus Bahia waren für April noch nicht zur Hand.

Sanchez/Samanakakao. Das Angebot in diesen Kakaos ist nur klein, sodass selbst höhere Forderungen angenommen werden. Die Preise standen, je nach dem Ausfall der Ware, auf 46 bis 47 Mk.

Accrakakao. Hierfür gilt das gleiche wie vom Samanakakao. Bei kleinem Angebot fordert man 44½ bis 46 Mk., je nach dem Ausfall der Ware.

Kamerunkakao. Allgemein stehen die Forderungen auf 45 bis 47 Mk, für gewaschene Bohnen auf 49 Mk. Viktoriakakaos wurden mit 38 bis 42 Mk., rauchige Viktorias mit 30 bis 37 Mk. angestellt.

Grenadakakao. Die zweite Märzhälfte zeigt höhere Verschiffungszahlen; es wurden 5573 Sack nach Europa und 461 Sack nach New-York verladen. Damit stellen sich die Märzverladungen auf 6788 Sack. Auch in London, von wo aus der Woche nach Ostern keine Umsätze gemeldet wurden, kamen letzte Woche 1452 Sack zur Auktion, die sämtlich zu höheren Preisen verkauft wurden, gering bis mittel zu 46 bis 49½ sh, gut bis fein zu 50 bis 52½ sh. Die Vorräte fielen in der vorletzten Woche weiter, wurden aber bereits durch grössere Zufuhren aufgefüllt, sodass sie am 21. April schon wieder 8480 Sack aufwiesen in London.

Ceylonkakao. In der Berichtszeit sind die Ceyloumengen hinter denen von Grenada zurückgeblieben. Letzte Woche waren in Auktion 1193 Sack angeboten, wovon nur 626 Sack Nehmer fanden, kurant bis mittel zu 53 bis 58 sh, gut bis fein zu 66 bis 74 sh, Eingeborenensorten zu 44 sh. Auch ausserhalb der Auktionen wurden noch 200 Sack zu 57 bis 58½ sh umgesetzt. Die Vorräte von Ceylonsorten haben am 21. April 21582 Sack umfasst.

Jamaikakakao. Die Verladungen vom 1. April bis zum 24. März haben betragen:

1905/06	1904/05
1 580 180 Kilo,	1 127 300 Kilo

In der letzten Woche sind in London 6 Sack fein Jamaika zu 52½ sh verkauft.

Kakaoplätze:

London. In der Berichtszeit fanden wegen des Osterfestes nur einmal, am 24. April, Auktionen statt. Das Gesamtangebot umfasste 4151 Sack, wovon 2472 Sack zu gleichen und höheren Preisen verkauft wurden. Auch am 1. Mai sind Auktionen abgehalten, doch war über deren Ablauf noch nichts bekannt.

Die Londoner Vorräte haben am 21. April 1906 72291 Sack umfasst, während es zur gleichen Zeit des Vorjahres 76563 Sack waren. Die Zufuhren konnten in der Berichtszeit die Ablieferungen nicht ganz aufholen, sodass die Bestandzahl fiel.

Liverpool. Der Markt ist fest, doch wurden Umsätze nicht bekannt. Dorthin gingen in der zweiten Aprilhälfte 3996 Sack Thomé, 487 Sack Westafrikaner, 250 Sack Bahia und 294 Sack andere Sorten.

In **Southampton** kamen in dieser Zeit 1591 Sack verschiedener Herkunft an, und in **Goole** 500 Sack aus Hamburg.

New-York. Der Kakaomarkt ist, wie auf den europäischen Plätzen, in der letzten Zeit sehr fest gewesen, obgleich grössere Umsätze nicht bekannt wurden. Für Platzware herrscht regelmässige, gesunde Nachfrage. Was am Platze lagert, befindet sich in festen Händen und wird schon seit einiger Zeit im Vertrauen auf feste Preise gehalten.

Kakaoverbrauch:

Oesterreich-Ungarn. An Rohkakao sind eingeführt:

	im Februar	in zwei Monaten
1906:	131900 Kilo	466700 Kilo
1905:	183900 »	409500 »
1904:	—	321100 »

Die Znnahme für die beiden Monate verteilt sich gleichmässig auf die Eingänge land- und seewärts.

Digitized by Google

Frankreich. Der Verbrauch von Rohkakao hat umfasst:

	im März	in drei Monaten
1906:	1796800 kg	5497500 kg
1905:	1833000 »	5156000 »
1904:	1947300 »	5586500 »

Wie in England, so ist auch hier die Märzmenge hinter dem Vorjahre zurück, doch zeigt sich im ganzen eine Zunahme von über 350000 Kilo. Die Gesamtbewegungen in Kakao zeigen für Frankreich folgende Zahlen:

	Zufuhren	Verbrauch	Ausfuhren
1906:	10905100 kg	5497500 kg	4737900 kg
1905:	10033300 »	5156000 »	3635700 »
1904:	9644300 »	5586500 »	5416000 »

Die Bestände in ganz Frankreich haben Anfang April aufgewiesen:

1906	1905	1904
17275600 kg,	18533400 kg,	15489200 kg,

und die von Anfang April 1906 verteilen sich auf folgende Plätze:

Le Havre	10381200 kg	Nantes	1255200 kg
Paris	2697700 »	Marseille	541100 »
Bordeaux	2153300 »	Andere Plätze	247100 »

Kakaoschalen. Für den 1. Mai waren in London 52 tons von Cadbury zur Auktion angemeldet. Die Ergebnisse konnten in diesem Heft noch nicht mitgeteilt werden.

Kakaobutter.

Bericht vom 2. Mai 1906.

Die gestern in London und Amsterdam stattgehabten Auktionen haben gegen die Aprilauktionen höhere Preise gebracht. Für Van Houten, wovon 5000 Kilo mehr, also 55 000 Kilo zur Auktion kamen, wurden im Durchschnitt 68.10 cents erzielt gegen 67.15 cents im April, und die Nebenmarken wurden ebenfalls besser bezahlt, Dejong mit 66¼ cents, Stollwerck mit 66¼ cents, und von Mignon fand nur ein Teil zu 66 cents Käufer.

In London brachten die 50 000 Kilo Cadbury Preise, die zwischen 13⅜ und 13⅞ pence schwankten, also durchschnittlich 13⅝ pence, während in der Aprilauktion 13¼ bis 13⅜ pence erzielt wurden.

Der Ablauf der Auktionen hat den Erwartungen entsprochen. Bei den kleinen Auktionsmengen, 50000 Kilo Cadbury, 55 000 Kilo Van Houten und 30 000 Kilo Nebenmarken, hatten sich die Preise schon viele Tage vor den Auktionen befestigt. Die festen Preise für Kakaobohnen sind auch auf die Butterpreise nicht ohne Einfluss geblieben; ausserdem sind die Vorräte nicht gross, und dementsprechend bewegt sich das Angebot nur in mässigen Grenzen

Das hier gesagte gilt — und das gilt ein für allemal — stets für marktmässig fabrizierte Kakaobutter, d. h. für Butter aus gesunden Bohnen bester und mittlerer Qualität. Mehr und mehr kommen in Holland wie auch in Deutschland hin und wieder Partien vor, die nicht als marktmässige Butter angesprochen werden können. Sie stammen oft aus ganz geringem Kakao, sind auch hin und wieder mit unzureichenden Maschinen und Apparaten fabriziert worden und bringen den Geruch und Geschmack von überhitztem und ordinärem Kakao mit. Für solche Partien gelten keine marktmässigen Preise, sondern gelten Sätze, die Käufer und Verkäufer unter sich ausmachen.

Allerlei.

Die hohen und immer weiter steigenden Stanniolpreise haben uns die Pflicht auferlegt, sowohl nach den wahren Gründen der Zinnhausse zu forschen als auch auf Mittel zu sinnen, die dieser Hausse entgegen arbeiten könnten. Wir wollten, wie wir es vielen deutschen Firmen, die uns bei den Untersuchungsarbeiten unterstützt haben, zugesagt hatten, heute schon ausführlich darüber sprechen. Um aber keine halbe Arbeit tun zu müssen, wollen wir lieber noch einige ausstehende Berichte abwarten, ehe wir unsere Arbeit abschliessen und veröffentlichen.. R.

In Nr. 264 haben wir auf Seite 548 von einer Maschine gesprochen, die wir uns wünschten; sie sollte die aus der Entlüftungsmaschine kommende Schokolade so weiterbilden, dass kein Menschenfinger mehr die weiche oder erstarrte Masse nackend betasten könne. Man hat uns auf verschiedene Etikettier- und Einwickel-Maschinen aufmerksam gemacht, die es heute schon gäbe. Eine Münchner Firma schreibt z. B.:

»In Nr. 264 des Gordian finden wir auf Seite 548 eine Bemerkung über eine Patentanmeldung der Herren Hain und Wilson.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass wir eine ähnliche Maschine, wie Sie dieselbe als Thema für Erfinder beschreiben, bereits vor zwei Jahren in Amerika gesehen haben, wo dieselbe allerdings nur dazu benutzt wurde, kleine Schokoladenbonbons in Tafelform in zweierlei Papier zu umhüllen und zu etikettieren. Der Erfinder der Maschine, der auch eine Maschine zum Pfunden und Verpacken von Presshefe konstruiert hat, hiess unseres Wissens Fox und hatte den Vertrieb seiner Maschine der Firma P. Bleyer, New-York, Broadway flat iron Building, anvertraut.

Sollten Sie darüber Näheres zu erfahren wünschen, so sind wir gerne bereit, uns die genaue Adresse der Firma zu beschaffen.

Stets gerne zu Diensten, erlauben wir uns noch anzufragen, ob Sie uns Firmen empfehlen könnten, welche ein absolut geruchfreies Pergament- oder Oelpapier zum Umhüllen von Karamelbonbons liefert, welches auch bei längerem Lagern den Bonbons keinen petroleumartigen oder sonst fettigen Geruch verleiht.«

* * *

Wir bitten die Einsenderin immerhin, uns die Adresse zu verschaffen, obgleich wir sehen, dass unsere Wünsche, oder sagen wir, unsere Forderungen an eine neue Maschine nicht ganz verstanden worden sind. Wir wollen nicht bloss eine Einwickelmaschine, sondern diese neue herbeigesehnte Maschine soll die warme teigartige Schokoladenmasse, nachdem sie entlüftet ist, abteilen oder abwiegen in Stücken von 5 bis 100, von 100 bis 500 Gramm und soll die abgeschnittenen Stücken und Stückchen warm ins Stanniolnest legen, das Stanniol soll sich um die noch warmen Stückchen herumlegen, und beim Abkühlungsprozess soll die Schokolade nicht mehr nackend, sondern sie soll in ihrem Stanniolhemd erstarren. —

Also wir verlangen mehr, als die Verrichtung der reinen Einwickelarbeit. Bei den heutigen

Digitized by Google

Einwickelmaschinen wird die Masse sowohl beim Einformen, als auch beim Ausformen und dann noch beim Stanniolieren mit den Fingern angefasst; das aber möchten wir vermieden sehen. Unsere Maschinenkonstrukteure in Dresden, Leipzig, Ottensen, Paris, London, New-York können sich ja einmal auf den Erfinderstuhl setzen und können versuchen, ob sie diese Forderung erfüllen können. Es sind schon schwierigere Probleme gelöst worden. Müssen wir dabei von der landläufigen Form der dünnen, messerrückendünnen Täfeleinchen — denn Tafeln sind es meist nicht mehr — abgehen und vielleicht zu einer Stangenform mit Einkerbungen übergehen, so wäre das nur zu wünschen. Denn die Dünntafelung wird heute vielfach so übertrieben, dass der Käufer beim Aufwickeln seines Täfeleinchens meist eine Hand voll Grus vor sich hat, den er dann mit der hohlen Hand in den Mund schütten muss. Ich muss immer, wenn ich derartige Fehler wiederholt finde, fragen, ob denn viele Schokoladenfabrikanten nicht hin und wieder ihre eigenen Schokoladen im Handel aufkaufen, um daran zu lernen. Denn wenn das öfter geschähe, würden derartige Dünntafelungen mit Dickpappungen nicht überhand nehmen können.

Bringt uns eine automatische Abwiege-Einform-Stanniolier-maschine also eine neue Art von Formen, mehr ○ ⌓ □ ⌊⌋ Stangenformen mit Einkerbungen, so wird der Konsument nicht so viel Bruch und Pappe bekommen und bezahlen müssen, und ein Riesenvermögen wird im Stanniolverbrauch erspart werden können. R.

Geruchloses Wachspapier. Die hohen Stanniolpreise mögen wohl schuld daran sein, dass in der letzten Zeit bei uns viele Anfragen eingelaufen sind, woher denn ein geruchloses Wachspapier zu beziehen sei. Ja, wenn wir's wüssten! Wir treffen 99 mal auf Waren, die in Wachspapier, d. h. in sogenanntes Wachspapier eingewickelt sind, das aber nach Stearin riecht, und nur einmal in 100 Fällen kommt uns ein gutes Wachspapier, das nicht nach Stearin, sondern angenehm nach Wachs riecht, unter die Finger. Auch hier kommt dasselbe Bestreben, das wir im Nahrungsmittelgewerbe so sehr beklagen, Waren aller Art zu verschlechtern und zu verfälschen, zum Ausdruck. Man umhüllt einen Bonbon aus Schokolade mit Wachspapier, um ihn gegen **schlechte** Luft, gegen **fremde** Gerüche zu schützen. Der Papierfabrikant aber liefert dafür unter dem Namen Wachspapier einen in Stearinöl getränkten Stoff, der das Gegenteil von dem erreicht, was erzielt werden soll; der an den Bonbon, mit dem er tage-, wochen-, monatelang innig vereint ist, den ekligen, an Talg und Petroleum erinnernden Geruch und Geschmack abgibt. Hat »man« die Papierfabrikanten so im Preise gedrückt, dass sie das beste Material zum Einfetten des Papieres, das Wachs, nur noch in sehr kleinen Mengen und von Paraffin oder Stearin nur die ordinärsten Qualitäten benutzen können? Und wer ist dieser »man«? Die Schokoladen- und Konfitüren-Industrie müsste und würde mit Vergnügen bereit sein, für ein geruchloses oder angenehm riechendes Wachspapier, das vielleicht in Bädern von Wachs und Kakaobutter getränkt wäre, richtige Marktpreise zu bezahlen. Aber wer fabriziert ein solches Wachspapier? —

Vielleicht richten sich ein paar grössere Papierfabriken, wie z. B. Schleipen & Eichhorn in Emmerich a. Rh. oder Schoeller & Hoesch in Gernsbach i. Baden darauf ein. Oder wissen einige Gordianleser Fabriken, die schon heute das Richtige anfertigen? Wir bitten dann um Mitteilung.

Aus Altona hören wir, dass zwei Reisende der Firma C. H. L. Gartmann, die Herren C. Arnold und A. Hansen, ihr 25jähriges Jubiläum als Platzreisende für Hamburg-Altona im April gefeiert haben. Vor einigen Jahren feierten dasselbe Jubiläum schon ein anderer Platzreisender, ein Kutscher und eine Arbeiterin. —

Solche Herren, die 25 Jahre lang, für eine und dieselbe Fabrik, in ein- und derselben Stadt, ein und dieselbe Kundschaft besucht haben, sollten eigentlich Mitarbeiter am Gordian werden und sollten berichten, wie es vor 25 Jahren und wie es heute mit dem braunen Teige steht. Vor 25 Jahren, also 1880/81, wurden im ganzen Deutschen Reiche 2½ Millionen Kilo Kakaobohnen verarbeitet; heute kommen wir, für 1906 geschätzt, auf 32—33 Millionen Kilo! Der ganze deutsche Bedarf aus dem Anfange der achtziger Jahre reicht nicht aus, um die in und bei Hamburg liegenden Fabriken zu befriedigen. Und wir dachten damals (1880/81, als ich für Jordan & Timaeus Ost- und Norddeutschland bereiste) schon wunder, was für eine Grossindustrie wir zu »repräsentieren« hätten. —

Milchschokoladen-Etiketten. In Nr. 264 hatten wir einen Brief abgedruckt, worin es abfällig beurteilt wird, dass zum Verpacken vieler in Deutschland erzeugter Milchschokoladen Etiketten verwendet werden, die schweizer Alpenlandschaften tragen. Wir haben gesagt, wir wollten uns umsehen, ob diese, die schweizer Herkunft andeuten sollende Verpackungsart überwiegt; anscheinend müssen wir »Ja« sagen, obgleich wir auch auf viele Tafeln gestossen sind, die sich in keiner Weise auf schweizer Bilder stützen, die gänzlich bildlos sind, die in einfachen Schriftzügen klar und deutlich ihre Herkunft angeben. Beispiele sind »Bergers Milch-Chocolade Robert Berger, Pössneck, aus feinem Cacao und bester Vollmilch hergestellt«, »Milch-Chocolade Gartmann«, »Holsteiner Milch-Chocolade und Sahnen-Schokolade von Santosa« u. a. Einige Fabrikanten sagen, wir haben ein Recht dazu, auf unsern Etiketten Alpenlandschaften zu zeigen, denn wir beziehen die kondensierte Milch aus Bayern oder aus Milchkonservenfabriken, die an der schweizer Grenze liegen. — Denen haben wir gesagt, das wollten wir gern glauben, aber trotzdem bliebe ein Stück Anlehnungsversuch bestehen; ein deutsches Landschaftsbild, das typisch sein soll fürs ganze Gelände, wäre kein Gebirgsbild, sondern müsse als Ebene genommen werden. Warum, so haben wir gefragt, verwenden Sie gerade bei der Milchschokolade gebirgige Landschaftsbilder; warum haben Sie das früher nicht bei andern Schokoladen in gleicher Weise getan? Wo sind Etiketten, die uns z. B. deutsche Rübenfelder zeigen? Und der Zucker, der aus den Rüben gewonnen wird, bildet ja den Hauptbestandteil der Schokolade. Und warum finden in den Verpackungen der Schokoladen so wenig tropische Kakaolandschaften Verwendung? Mit Rübenlandschaften gibt es gar keine Etiketten (nebenbei gesagt wären sie wohl wenig malerisch), mit Kakaolandschaften versehen, gibt es wohl kaum ein Prozent unter den Etiketten, aber unter den deutschen Milchschokoladen-Etiketten tragen wohl mehr als 50 Prozent Bilder, die vielmehr auf die Schweiz als auf **eine deutsche** Landschaft hinweisen. —

Da hätte ich wohl recht, hat man mir geantwortet, aber man hätte sich nichts dabei gedacht.

Digitized by Google

Man hätte den Etikettendrucker beauftragt, Vorlagen zu machen und hätte ohne Hintergedanken gewählt. Nun wäre das Etikett einmal da, wäre eingeführt und könnte nicht mehr verworfen werden. Worauf ich sagte, das sähe ich ein; ich freute mich aber doch, dass davon gesprochen worden sei, und dass ich hoffen könne, man würde bei Anfertigung neuer Etiketten sich mehr auf eigne deutsche Füsse stellen, als sich an die schweizer Gletscher anlehnen, wobei man sich leicht erkälten könne. —

Weil hierbei nun von dem Verhältnis des Schokoladenfabrikanten zu seinem Etikettenlieferanten gesprochen worden ist, möchten wir gleich noch schnell bemerken, dass in der Ausstattung der deutschen Schokoladen in den letzten Jahren eine rechte Eintönigkeit, hin und wieder auch eine rechte Geschmacksverderbnis, zutage getreten ist. Viel zu viele Fabriken haben einen und denselben Etikettenlieferanten; dadurch kommt es, dass die Schokolade von Babel äusserlich genau so aussieht, wie die von Bobel oder Bübel. Dadurch wird der Charakter des Lieferanten ganz und gar verwischt, denn 25 oder 50 oder mehr haben fast gleiche Etiketten. Das gilt besonders von den geprägten steifen Glanzpappeetiketten; sie kommen meist alle aus einem oder zwei Ställen (Wurzen und Crimmitschau?) und sind daher sich ähnlich wie Hühnereier. Wenn von den deutschen Fabrikanten sich eine Zeitlang die meisten von der »Mode« befreien möchten und nach eignen Entwürfen oder nach Entwürfen solcher Zeichner oder Maler ihre Etiketten anfertigen liessen, die **nicht** tagaus tagein für die Schokoladen-, Zigaretten- oder Seifenindustrie arbeiten, dann würden wir aus der heutigen Eintönigkeit bald herauskommen. Was zu wünschen wäre und anzustreben ist. —

Frankreich. Geplante Zolltarifänderung. Laut Mitteilung des Board of Trade Journal soll nach einem von der französischen Deputiertenkammer bereits beratenen und an den Senat gelangten Gesetzentwurf der Zoll für eingedickte Milch und für getrocknete Milch folgendermassen geändert werden:

	Zollsatz für 100 kg Minimaltarif Franken
Milch, eingedickte:	
rein	20
mit Zuckerzusatz im Verhältnis von:	
weniger als 40 v. H. . .	20 und ausserdem 40 v. H. des Zolls für raffinierten Zucker
40 v. H. und mehr, aber weniger als 50 v. H. .	20 und ausserdem 50 v. H. des Zolls für raffinierten Zucker
Milch, getrocknete, in Pulver- oder anderer Form . . .	40

David Söhne Aktiengesellschaft. Die erste ordentliche Generalversammlung ist auf Montag, den 14. Mai, vormittags 11¼ Uhr, einberufen. Versammlungsort ist das Sitzungszimmer des Bankhauses Reinhold Steckner in Halle a. S. Auf der Tagesordnung steht die Vorlegung des Geschäftsberichtes, der Bilanz, der Gewinn- und Verlustrechnung und des Berichtes der Rechnungsprüfer für 1905. Dann soll über die Verteilung des Gewinnes Beschluss gefasst und Aufsichtsrat und Vorstand Entlastung erteilt werden, und schliesslich ist der Aufsichtsrat zu ergänzen.

Reklame auf Umschlägen. Anfang 1906 hatte die Postverwaltung verboten, dass auf den Umschlägen von Drucksachen Bemerkungen wie »Eilt« oder »Wichtig« stehen dürften, was natürlich den Versand der Drucksachen erschwerte. Kürzlich hat sich die Berliner Handelskammer deswegen an den Staatssekretär des Reichspostamts gewandt und gebeten, Sendungen nicht zu beanstanden, auf denen »Wichtig« oder »Belagnummer« oder »Anbei ein Brief« u. ä. bemerkt sei. Das Reichspostamt hat dieser Eingabe entsprochen, denn nach einer daraufhin erfolgten Verfügung ist es künftig erlaubt, auf Drucksachen Reklamevermerke jeder Art zu machen, die durch Druck oder sonst durch ein Vervielfältigungsverfahren hergestellt sind, auch wenn sie eine persönliche Anrede an den Empfänger darstellen, z. B. »die angemerkte Stelle ist besonders für Sie bestimmt«. Die Postverwaltung macht dabei nur zur Bedingung, dass unter derartigen Zusätzen die Deutlichkeit der Aufschrift nicht leidet, und dass die Anbringung von Poststempeln und anderen postdienstlichen Bemerkungen trotzdem möglich ist.

Deutsche Ecuador Cacao Plantagen- und Export-Gesellschaft A.-G., Hamburg. Am Sonnabend, den 19. Mai d. J., findet die ordentliche Generalversammlung im Geschäftsraum der Herren Schroeder Gebrüder & Co., Hamburg, Brodschrangen 35, statt. Die Tagesordnung umfasst die üblichen beiden Punkte, den Bericht von 1905 und die Entlastung der Leitung.

Riquet & Co., Aktiengesellschaft. Die ordentliche Generalversammlung findet am 11. Mai, vormittags 10 Uhr, statt im Zwischenstock des Stadtgeschäfts in Leipzig, Goethestr. 6. Der Geschäftsbericht für 1905, die Beschlussfassung über den erzielten Gewinn, Anträge aus der Versammlung, Entlastung der leitenden Stellen und Wahl des Aufsichtsrates stehen auf der Tagesordnung.

Aktien-Gesellschaft für automatischen Verkauf. Am 19. April hat die diesjährige ordentliche Generalversammlung in Hamburg stattgefunden. Geschäftsbericht, Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung wurden bald erledigt, und die Leitung wurde entlastet. Ein Aktionär beschwerte sich, weshalb nicht eine höhere Dividende als 8 Prozent verteilt würde, nachdem schon vor drei Jahren eine solche in Aussicht gestellt war, wo die Errichtung einer eigenen Fabrik ein besseres Ergebnis abzuwerfen versprach. Der Vorsitzende, Herr Thomas Morgan, erklärte, dass der Umsatz in 1905 um ½ Million Mk. höher gewesen sei als 1904, und dass auch in 1906 die Aussichten für eine Steigerung des Umsatzes günstig seien. An und für sich hätte wohl eine höhere Dividende verteilt werden können, doch müsse ein gewisser Betrag zur Tilgung der Hypotheken verwendet werden. Ausserdem soll eine neue Maschine zum Preise von 28—30 000 Mk. angeschafft werden, wofür die Gesellschaft flüssige Mittel behalten müsse. Der Aufsichtsrat wurde durch eine Wiederwahl ergänzt, und schliesslich stand auf der Tagesordnung noch die Beschlussfassung über Abänderung der Satzungen, indem der Gewinnanteil des Aufsichtsrates von 10 auf 15 Prozent erhöht werden sollte, was anstandslos bewilligt wurde. Die Dividende von 8 Prozent kommt zur Auszahlung. Aus der Bilanz vom 31. Dezember 1905 geht hervor, dass auf Apparat- und Wiegemaschinenkonto 1 021 342 Mk. gebucht waren, auf Warenkonto 326 049 Mk. Die Fabrik in Wittenberg, Bezirk Halle, stand mit folgenden Beträgen zu Buch: Grundstück mit 40 054 Mk., Gebäude mit 225 608 Mk., Maschinen mit 214 099 Mk. und Bahnanschluss mit 2965 Mk. Die Debitoren belaufen sich auf 382 700 Mk., Bankguthaben usw. auf 113 367 Mk. Dem gegenüber

Digitized by Google

sind neben 400000 Mk. Prioritäten und 1 Million Mk. Aktienkapital eingestellt die Reserven mit 165641 Mk., die Verbindlichkeiten mit 689301 Mk.

Ueber einen **Besuch** in der Schweizer Schokoladenfabrik **Lucerna** plaudert ein Berichterstatter in der Neuen Zürcher Zeitung, wie folgt:

Ein Rundgang durch die Schokoladenfabrik »Lucerna« in Hochdorf, zu der der Verwaltungsrat eine Reihe von Einladungen ergehen liess, zeitigte diese Skizze. Die »Lucerna«, der Benjamin unserer schweizerischen Schokoladenfabriken, wurde gegründet im Dezember 1904 und am 1. Dezember 1905 schon dem Betrieb übergeben. Die Fabrik macht mit ihren zwei Hauptgebäuden, die durch gross angelegte Unterkellerungen mit einander verbunden sind, einen sehr vorteilhaften Eindruck, einfach und schmucklos, nicht minder das Innere, bei dem am meisten die geschickte Ausnutzung des Raumes, die Anpassung der Räume an den Gang der Fabrikation und die grossartigen Maschinenanlagen angenehm in die Augen fallen. Die Zahl der in der Fabrik beschäftigten Arbeiter beträgt vorläufig 175, für die eine Anzahl Wohnhäuser erstellt worden sind. Mit der Gründung der »Lucerna« ist dem Flecken Hochdorf, der sich in den letzten Jahren fabelhaft rasch entwickelt hat, ein neues grossindustrielles Etablissement entstanden, das für Flecken und Kanton von weittragender Bedeutung sein dürfte.

Der Schokolade Werdegang.

— — — Durch Schneegestöber flüchte ich mich in einen geräumigen Hof, eile unter einem Vordach durch, hinein in das grosse Gebäude, in dem ein intensiver Geruch mich umfängt, hinter meinem Begleiter her erklettere ich eine Reihe von Steintreppen, während rechts und links im Hause die weissen Wände von den Maschinen erzittern, verworrenes Getöse aus halbgeöffneten Toren uns entgegenbrandet und geschäftige Menschen an uns vorübereilen. Droben unter dem Dache halten wir still; ein Tor öffnet sich und ein flüchtiger Blick in einen langgestreckten Raum zeigt gar bald, wo wir uns befinden. Da liegen in tausenden von Säcken, in militärischer Ordnung aufgestapelt, die Früchte, die uns den Kakao und die Schokolade liefern, in rötlicher, grünlicher, hell- und dunkelbrauner Farbe nach den Ländern sortiert, von deren Bäumen man die Frucht gebrochen: Caracas, St. Thomé, Ceylon, Brasilien, Grenada, Arriba, Porto Cabello, Maracaibo und wie sie alle heissen mögen. Friedlich lagern neben ihnen die Säcke voll Zucker, Mandeln und Haselnüssen, alle gewichtsbereit auf den Moment, da sie den Weg alles Materiales gehen müssen, den wir zum Leben und zum Luxus nötig haben. Der Boden unter unseren Füssen zittert, kräftige Hände leeren volle Säcke Bohnen in einen Riesentrichter, der sie langsam in die Tiefe gleiten lässt, und damit nimmt die Bohne Abschied von ihrer natürlichen Beschaffenheit und schreitet einem langen Leidensweg entgegen, daselbst Feuer und Wasser, Dampf und Druck, fleissige Hände und stampfende Maschinen ihrer warten. Glücklicherweise leben wir in einer aufgeklärten Zeit, in der unter anderm der Werdegang der Schokolade nicht mehr als strenges Geheimnis gegenüber der Presse behütet zu werden braucht wie vor vierhundert Jahren, als die Spanier die Kakaofrucht aus Mexiko mit nach Europa brachten und die geriebensten Gelehrten nicht herauszuklügeln vermochten, ob man es nun mit einem Nahrungs- oder Genussmittel zu tun habe, oder ob nicht gar, wie der Allerschlaueste unter ihnen kalkulierte, der Kakao lediglich den Wert eines guten Schweinefutters besitze. Mein Notizbüchlein war gar bald gefüllt mit Weisheiten, die ich meinem Begleiter entlockte und die mir interessant genug scheinen, in den nachstehenden Zeilen hier wiedergegeben zu werden.

Es sei ferne von mir, dass ich etwa auf Fachsimpelei verfiele und nun über Nährwert, chemische Zusammensetzung, Aroma, Marktwert und Handelsstatistik rapportieren wollte; ich hatte glücklicherweise die flüchtigsten Mitteilungen darüber schon vergessen, als ich die Bohnen in dem Trichter verschwinden sah und danach brannte, ihr weiteres Schicksal kennen zu lernen. Flugs ihnen nach! Im Sortierraum und Röstofen eine Treppe tiefer finden wir sie wieder; da knistern sie in grossen Drehtrommeln über hellem Feuer, bis sie mürb und rotbraun sind und flinke Hände sie einem Paternosterwerk überliefern, darinnen sie durch sinnreiche Konstruktionen geschüttelt und gerüttelt, gebrochen und gesiebt, geschrotet und nochmals gereinigt werden, während die spreuige Schale zur Seite fliegt, um später zu Kakaotee verarbeitet zu werden, für den freilich in der Schweiz wenig Geschmack vorhanden zu sein scheint. Eine weitere Maschine endlich, die nicht gerade geräuschlos funktioniert, rückt den letzten Keimen zu Leibe, die die Windhaspel nicht zu bugsieren vermochte, und endlich liegt das Kakaoschrot vor uns, dem wir über eine Treppenflur in einen tieferen Raum nachfolgen, um es unten, kaum zum Wiedererkennen, zu erblicken. Man hat die Kerne durch Glaszylinder in erhitzte, rotierende Mühlen dirigiert; eine ganze Reihe davon hat es zu durchlaufen, bis es zuletzt durch den grossen ihm innewohnenden Fett- und Oelgehalt, als dickflüssige rotbraune Masse in die Kübel fliesst. Von hier aus heisst es getrennt marschieren: was Kakao werden soll, strömt zur Rechten, was als Schokolade dienen soll, zur Linken. Für die Kakaobereitung kommt die Masse in komplizierte, unter 90 Grad Wärme und gewaltigem Druck stehende Pressen, die etwa zwei Drittel ihres Oelgehaltes ihr entziehen, das sorgsam aufgefangen wird, um als Kakaobutter bei der Schokoladebereitung Verwendung zu finden. Gründlich zusammengepresst, beinahe um die Hälfte verkleinert, blass in der Farbe, strohtrocken und gallenbitter verlässt die Masse als Kakaokuchen die Apparate, fix und fertig zum Versande. Um vieles mehr braucht's für die Schokolade: bis da die nötigen Zusätze an Milch, Vanille, Zucker, Butter usw. für die hunderterlei Sorten vollzogen sind, geht's eine Weile, dann aber treten die Melangemaschinen in Funktion, die die flüssige Masse auf zwei gegeneinanderlaufenden Granitwalzen gründlich mischen; ein interessanter Anblick, diese strömenden, kreisenden, wellenziehenden Linien zu verfolgen, die ununterbrochen durch sinnreiche Vorrichtungen zur feinern Verarbeitung unter die zermalmenden Walzen getrieben werden. Den ganz feinen Schokolademischungen aber, die für Milchschokolade, Pralinés, Fondants oder Bonbons Verwendung finden, steht noch ein weiteres Walken in den Conchen oder Längsreibemaschinen bevor, die das mit ihren vier Zentner schweren Steinwalzen, die in Figur und Bewegung grossen Bodenblochern gleichen, in mehrtägiger, ununterbrochener Arbeit gründlich besorgen. Ein gelindes Feuer sorgt dafür, dass die Masse nie zur Erstarrung kommen kann; gewissenhafte Kontrolleure, die beim geringsten Pröbchen auf den Rappen genau den Wert der einzelnen im Walken befindlichen Massen bestimmen können, prüfen den Feingehalt in den 64 Couchen und helfen nach, wo es nötig ist.

Damit ist die Schokoladenmasse fertig und es beginnt nunmehr die Schönheitsprozedur an ihr. Höllenspektakel empfängt uns; ein Heer von Arbeitern streicht rasch die Masse in die Tafelformen, Handlanger an Tischchen, die durch Maschinen zu ununterbrochenem Zittern gebracht werden, wachen

Digitized by Google

darüber, dass keine Blasen entstehen und die Formen gut ausgegossen werden. Mit automatischen Teilmaschinen bestimmen andere genau das Gewicht, wieder andere kühlen mit Handwedeln die aus den Walkmaschinen kommende Masse ab, eine letzte Abteilung endlich lässt die eingestrichenen Tafeln auf rotierenden Tischen in den Kühlraum wandern, wo sie von andern Arbeitern gefasst und in den auf 4 Grad unter Null gebrachten Kühlraum geschoben werden. Die kleinere Hälfte geht in die Abteilung für Konditorei, wo weissbejackte Gesellen ihrer warten. In grossen Kesseln siedet hier der Zucker und hier bringt man diesem den sogenannten Absterbungsprozess bei, lässt ihn dann in Formen fliessen, setzt darauf den nötigen Fruchtgeschmack zu, wird endlich auf einer interessanten Maschine mit Schokolade überzogen und das Pralinee, Fondant, Bonbon, Osterei oder die Schokoladenstange ist fertig. Ein Separatraum ist der Milchschokolade gewidmet, die fachkundigen, diskreten Personals bedarf, da sie sehr oft das Fabrikgeheimnis bildet, weshalb auch speziell in diesem Raume der Schritt des Beschauers beschleunigt und der erklärende Vortrag meist gekürzt zu werden pflegt. Hat man den Tafeln nun in dem Kühlraum an Stelle der Weichheit und Sämigkeit Glanz und Festigkeit verliehen, so werden sie engros abgewogen, flüchtig sortiert, kontrolliert und daraufhin dem Verpackungsraum zugeführt, einem grossen hellen Saale, darinnen etwa hundert Mädchen den Bonbons und Schokoladetafeln alle die Zieraten beibringen, die die schleckende Menschheit verlangt, soll sie an des Inhalts Güte glauben. Man begreift es leicht, dass bei dieser Ausstattung einzelnen Industriezweigen, wie den Kartonnagefabriken, Buchdruckereien und Luxuspapierfabriken grosse Einnahmequellen entstehen, die eine Reduktion moderner Geschmacksansprüche nicht begrüssen würden. Ein Mädchen arbeitet dem anderen prompt in die Hände; mit der Stanniolverpackung beginnt der Aktus, es erfolgt die Papierumhüllung, dann die Verschnürung, die Etikettierung, sodann das Abzählen zu Dutzenden oder Hunderten, wiederum deren Verpackung, Verschnürung usw. bis hinauf zur Zentnerkiste und dem grossen Frachtstück. Kranen heben dieses in die letzte Station, den Lagerraum hinauf, in nächster Nähe seines Ausgangspunktes. Natur- und Kunstprodukt lagern so dicht neben einander, bis eines Tages ein prüfender Blick über das Stück gleitet, schwielige Hände es empor heben, das Brenneisen Buchstaben und Nummern darauf wirft, um dann mit einem Frachtbrief versehen hinaus zu wandern in die weite Welt.

* * *

Der Herr Berichterstatter, der als Laie die Wanderung durch die Lucernafabrik mitgemacht hat, berichtet natürlich auch als Laie. Die Gordianleser werden das ohne weiteres erkannt haben; wir haben den Aufsatz aber nicht weiter bearbeiten wollen.

Köln. Die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt hat ihre bisherigen beiden Verkaufsstellen Bismarckstrasse 2 und Glockengasse 1 (Eingang Herzogstrasse) vereinigt und nach Breitestrasse 37/39 verlegt.

Eine neue Lindt-Schokolade. In Zukunft werden wir mit drei verschiedenen Lindt-Schokoladen zu rechnen haben. Die ursprünglich einzige Firma, »Chocolat Lindt fils« in Bern, die sich vor einigen Jahren mit der Firma Sprüngli in Zürich verbunden hat und in Zürich »Soc. an. des Chocolats Lindt et Sprüngli« firmierte, hat sich weiter gespalten. Dieser neue und dritte Zweig wird gebildet von den Herren August und Walter Lindt, die unter der Firma »A. & W. Lindt« eine Gesellschaft zum Zwecke der Schokoladenfabrikation gegründet haben.

Unser K-Berichterstatter meldet:

Zuckerwaren für Argentinien. Zuckerwaren, die mit Derivaten von Kohlenteer gefärbt sind, dürfen in Argentinien nicht mehr verkauft werden. Diese Bestimmung ist vor kurzem getroffen worden, weil man gewisse Verdauungsstörungen auf den Genuss von mit solcher Farbe gefärbten Zuckerwaren zurückführen zu müssen geglaubt hat. Wer diese Verordnung nicht beachtet, läuft Gefahr, dass seine Waren beanstandet werden.

Kiel. Die Firma Reissel & Köster hat ihr Schokoladen- und Konfitüren-Geschäft von Holstenstrasse 3 nach Holstenstrasse 12 verlegt.

Aschersleben (Pr. Sa.). Hugo Hund hat die Konditorei von W. Lüder käuflich erworben.

Lübeck. Der Marzipanfabrikant Herr Johs. Köpff wurde zum Hoflieferanten ihrer Kgl. Hoheit, der Frau Prinzessin Friedrich Leopold von Preussen ernannt.

Hann. Münden. Der Inhaber der Metallkapsel-Fabrik Haendler und Natermann, Senator August Natermann, wurde zum Kommerzienrat ernannt.

Leipzig. Die Zuckerwarenfabrik Laue & Kasper ist nach Ausscheiden des Paul Carl Georg Kasper in den Besitz von Louis Liesche übergegangen, der sie unter unveränderter Firma weiterführt.

Luzern (Schweiz). Die Firma J. Dommann, Gerber Confiserie du Cygne, Grendelstr. 15, wurde handelsgerichtlich eingetragen.

Tribuswinkel (Niederösterreich). Die Firma de Erve H. de Jong, Fabrikation von und Handel mit Kakao, Schokolade und dazu gehörigen Artikeln, wurde handelsgerichtlich eingetragen als offene Handelsgesellschaft, Zweigniederlassung der in Wormerveer bestehenden Hauptniederlassung.

Weimar. Paul Hermann hat die Weiss-, Fein- und Brotbäckerei Schlossgasse 13 von Emil Rosenberger käuflich erworben.

Neueröffnungen:

Rostock: Gustav Palsow, Kaiser Wilhelmstr. 24, ein Zweiggeschäft seiner Marzipan- und Konfitüren-Fabrik;

Quedlinburg: Robert Lorenz, Markt 13/14, eine Konditorei;

Bremen: Eduard Möhlenpah jr., ein Café Kaiser Friedrich;

Bingen: Anton Kaiser, Amtsstr. 3, einen Spezial-Verkauf für gebrannten Kaffee, chinesischen Tee und Kakao für die Firma E. Zuntz sel. Wwe., Hoflieferant;

Auerbach: Agnes Noa, Kaiserstr. 6, ein Schokolade-, Tee-, Kaffee-, Waffel- und Zuckerwaren-Geschäft;

Leipzig: Paul Kaiser, Ecke Promenadenstrasse und Westplatz, eine Konditorei;

Breslau: Die Firma B. Pohl, Fabrik und Spezial-Geschäft der Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie, Kaiser Wilhelmstr. 4, das 14. Geschäft.

Handelsregister.

Hamburg. A. L. Mohr, Aktiengesellschaft. Das Vorstandsmitglied J. J. H. Franzen ist aus seiner Stellung ausgeschieden.

Brandenburg, Havel. »Deutsche Cacao Compagnie Roland, G. m. b. H.« Der Frau Kaufmann Otto Salomon, Ella geb. Beck, zu Brandenburg a. H. ist Prokura erteilt.

Schwetzingen. Friedrich Bianchi Hoflieferant Nachfolger, Inhaber Wilhelm Hassler. Inhaber: Wilhelm Hassler, Konditor in Schwetzingen.

Patente.

Anmeldungen.

53 k. P. 15 385. Verfahren zur Sterilisierung von Flüssigkeiten mittels stark absorbierbaren Lichts.

Digitized by Google

Johannes Preisz, Kopenhagen; Vertr.: Dr. W. Karsten, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 28. 10. 03.

81a. A. 11738. Maschine zum selbsttätigen Einfüllen von abgewogenen Mengen körnerförmiger oder pulverförmiger Stoffe in Pakethüllen. Frédéric van Allen, Paris; Vertr.: Dr. A. Levy, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 7. 12. 01.

2b. B. 36890. Verfahren und Vorrichtung zur Herstellung von Backwaren in Teigformmaschinen. Peter Blum, Mülheim, Rhein. 9. 4. 04.

81c. W. 24068. Verfahren zum luft- und wasserdichten Verpacken von pulverförmigen Stoffen. Paul Woog, Paris; Vertr.: A. Elliot, Pat.-Anw., Berlin SW. 48. 29. 6. 05.

53k. W. 24034. Vorrichtung zum Eindampfen von Flüssigkeiten, insbesondere Fruchtsäften. Adolf Wurm, Barmen, Ahornstrasse. 21. 6. 05.

Erteilungen.

2b. 171283. Maschine zum Einkerben von Brötchenteig mit zwei übereinander angeordneten Walzen. Nicolaus Fischbach, Cöln-Nippes, Uerdingerstrasse 6. 18. 8. 04.

Musterregister.

Berlin. Zu Nr. 20798. Firma Greiser & Dobritz in Berlin hat bezüglich des am 2. April 1903 mit einer Schutzfrist von drei Jahren als plastisches Erzeugnis angemeldeten Modells für aus mehreren leicht teilbaren Platten zusammengesetzte Schokoladenstücke in Form eines Zuckerhutes, am 10. März 1906, vormittags 10—11 Uhr, die Verlängerung der Schutzfrist bis auf sechs Jahre beantragt.

Heilbronn. Heilbronner Nahrungsmittelfabriken Otto u. Kaiser: Ein am 24. März 1906 angemeldetes Muster für Flächenerzeugnisse »Etikette«, mit einer Schutzfrist von fünf Jahren. 26. 3. 06.

Hamburg. Firma P. W. Gaedke: Ein offenes Kuwert, enthaltend 16 Muster von Formen von Tannenbaum-Kakes (Zeichnungen), Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 6. März 1906.

Dresden. Firma J. G. Kynast in Dresden: Ein Paket, versiegelt, angeblich enthaltend sechs Muster von Gummizuckerwaren, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 16. März 1906.

Firma G. Carl Richter, Dresdner Blechemballagen-Fabrik in Dresden, ein Umschlag, versiegelt, angeblich enthaltend eine Zeichnung einer Tafelform für Schokolade, Biskuits und Marzipan mit Verzierung und freien Feldern zur Anbringung von Schrift, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 28. März 1906.

Leipzig. Firma Société anonyme des chocolats fins A. Zürcher zu Montreux-Clarens in der Schweiz, ein Modell eines vorzugsweise als Verpackung für Schokoladenwaren dienenden, eigenartig verzierten Pappkartons, einer sogenannten Bonbonniere, versiegelt, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 13. März 1906.

Gebrauchsmuster. Eintragungen.

53l. 274018. Schokoladeabstreifer mit schräg gegen die Schokoladewalze gestellter Abstreifschaufel, deren Stiel in Augenlagern entgegen der Wirkung einer Feder längs verschiebbar ist. Fiumaner Cacao- und Schokoladen-Fabrik (Akt.-Ges.), Fiume; Vertr. W. J. E. Koch u. J. Poths, Pat.-Anwälte, Hamburg 11. 1. 3. 06. F. 13673.

81c. 274695. Würfelförmige Packung für Näschereien und dgl., deren äussere Hülle aus Modellier-Karton mit aufgedruckten Bildzeichen gefertigt ist. Frau Madeleine Zinnenlauf, Strassburg-Neudorf i. E., Spitalstr. 7. 2. 2. 06. Z. 3912.

Konkurse.

Barmen. Krämer Gustav Frielinghaus, Hügelstr. 57.
Bremen. Krämer Johann Friedrich Seemann, Pagentornerstr. 57.
Chemnitz, Sa. Delikatessenhändler Robert Kispert.
Elbing. Konditor Hugo Eltester.
Graudenz. Bäckermstr. Max Jankowski, Culmerstrasse 16.
Greiz. Bäckermstr. Richard Illing.
Jena. Bäckermstr. Eduard Köhne.
Nürnberg. Bäckermstr. Konrad Hupfer.
Plauen, Vogtl. Krämer Johannes Clemens Kindermann, Hoferstr. 59.
Trier. Krämer Anton Schmiz.
Wansbek. Krämer Otto Ferdinand Meggers, Hamburgerstr. 19.

Herr **L. Schmidl,** Raab (Györ) in Ungarn, teilt uns mit, dass er seinen langjährigen Prokuristen und Schwager, Herrn Ludwig Buchwald, als Gesellschafter in seine Firma aufgenommen hat. Die Firma L. Schmidl, Erste ung. Malzpräparate, Kakao-, Schokoladen- und Kanditenfabrik bleibt unverändert.

Serbien. Die serbischen Zollämter sind angewiesen, die sogenannte Obrtsteuer (Umsatzsteuer) nicht mehr zu erheben, wenn es sich um den Tarif zum deutsch-serbischen Handelsvertrag oder um den allgemeinen serbischen Tarif handelt.

Italien. Kraftbackmalz, ein von der Gesellschaft Sinner in Grünwinkel (Baden) in den Handel gebrachtes zubereitetes Gerstenmehl, das als diätetisches Heilmittel dient, ist wie Kindermehl zu behandeln, das, wenn es weniger als 40 Prozent Zucker enthält, als Teebiskuit zu verzollen ist mit 60 Lire für 100 Kilo.

Russland. Im August 1903 war der Eingangszoll für indischen und für Ceylon-Tee auf 33 Rubel das Pud (= 435 Mk. auf 100 Kilo) erhöht worden. Nach einem Rundschreiben der russischen obersten Zollbehörde bleibt dieser Satz in Kraft auch unter dem neuen Zolltarif, der allgemein für Tee einen Satz von 31.50 Rubel aufs Pud (= 415 Mk. auf 100 Kilo) vorsieht. Der höhere Zoll findet auf allen aus Indien oder Ceylon stammenden Tee Anwendung, der über die europäische oder die Grenze des Schwarzen Meeres eingeführt wird, ausgenommen die Durchfuhren nach Persien und ins transkaspische Gebiet.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Kakaofabrik.

Kapitalkräftige Firma sucht in Mitteldeutschland eine Kakaofabrik mittleren Umfanges zu kaufen oder eine derartige maschinelle Anlage zu übernehmen. Off. u. **O. R.** a. d. Verlag des Gordian erbeten.

Digitized by Google

Schutzkleider
für
Arbeiterinnen

grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.

Grosse Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Für eine grössere Schokolade- und Zuckerwaren-Fabrik wird ein erfahrener Meister gesucht, der zu kalkulieren versteht und namentlich im Akkordwesen durchaus erfahren ist. Gefl. Offerten unter Angabe der Gehaltsansprüche und Beifügung von Zeugnisabschriften werden an den Verlag des Gordian unter **A.W.** erbeten.

Ein tüchtiger Fachmann

der Schokolade- und Zuckerwaren-Branche, der besonders in der Fabrikation von Milchschokolade und anderen leicht schmelzenden Schokoladen erfahren ist, wird zur Unterstützung des Betriebsleiters einer grossen Schokoladefabrik **gesucht.**

Bei tüchtigen Leistungen wird hohes Gehalt und dauernde Stellung zugesichert.

Gefl. Anerbieten unter Beifügung eines genauen Lebenslaufes und von Zeugnisabschriften werden unter **K. K.** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Laborantin.

Fräulein in der **Zucker-** und **Nahrungsmittel-Chemie** ausgebildet, **sucht Engagement.** Off. u. **H. D. 628** an den Verlag des Gordian erbeten.

Für Schokoladefabriken.

Bereits noch vollständig neue

„Conche"

(Längsreibemaschine)
(ein Bassin)

wegen Vergrösserung des Betriebes billig abzugeben. Off. u. **Z. R. 627** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Erste Fabrik für Spezialmaschinen der Nahrungsmittel-Branche sucht einige jüngere Herren

für die Reise

Reflektiert wird nur auf

tüchtige Kräfte

aus der Maschinen- oder Nahrungsmittel-Branche, welche bereits gereist haben. Angebote unter S. J. 3029 an Rudolf Mosse, Stuttgart.

Garantierte Schweizer

Taschenuhren

zu Prämien bestens geeignet, offeriert billigst

Moritz Levy, Hagenau i. Els.

Mustersendungen gerne zu Diensten.
Aufgabe von Referenzen erbeten.

Passend für Anfänger!

Bäckerei mit Wohnung

8 Jahre im Betrieb für 700 Mk. p. a. zu vermieten.
Näheres **A. Matthias, Moltkestr. 49, Hamburg.**

Ich habe mich in Hamburg als

Patentanwalt

niedergelassen und übernehme Vertretungen in Patent- und Warenzeichensachen, besonders auf dem Gebiete der

Nahrungsmittel- und Chemischen Industrie.

Dr. W. Pogge

Approb. Apotheker und Chemiker

Hamburg 11, Kleiner Burstah 2.

Telephon I, 4925.

Fertig zugeschnittene

Kistenteile

liefert in Ladungen franko jeder Station äusserst preiswert

Joseph Breitenbach, Holzhandlung u. Sägewerk
Heiligenstadt i. Thüringen.

Erste Firmen

verpacken ihre Erzeugnisse wie:
Tafel-Schokoladen,
Schokolade-Zigarren,
Dessert-Bonbons,
Konfekt, Pralinées usw.
nur in den bekannten

„Holzpappkistchen"

der

Herf. Cart.- u. Faltschachteln-Fabrik, Herford i. W.

Feinste und zweckentsprechende Aufmachungen.
Lieferung franko jeder Station.
Bemusterte Offerte bei Aufgabe der Grössen gratis.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Zu verkaufen ist die vollständige Einrichtung einer Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik, als wie:

I. **2 Melangeure, 2 Walzenstühle, 1 Kollergang** (für Zucker), **1 Drillingskakaomühle, 1 Kakaoröster, 1 Presspumpwerk, 1 Entluftungsmaschine, 1 Klopftisch, 2 Drageekessel, 1 Kakaobrechmaschine, 1 Plätzchenmaschine,** sämtliche Maschinen stammen von **J. M. Lehmann, Dresden,** 1 Partie verschiedene **Formen** für **Schokolade** und **Crêmesachen.**

II. **3 Vacuums** zu 100, 75 und 60 Liter Inhalt, **1 kupferne Vorwärmepfanne mit Heizschlange, 2 Kühltische** mit drehbaren Platten, **3 Wärmetische mit Holzuntergestell, 1 Partie** verschiedene **kupferne Schmelzkessel, 2 Bonbonausstecher, 2 Satz Rollmesser** mit Ringen, verschiedene Frucht- und **Tierformen, 1 Rockshackmaschine** mit Messern, **1 Patentbonbonmaschine** (Franke & Co., Leipzig), **Fondanttabliermaschine, Marmortischplatte** 8teilig, 12 Meter lang, 1 Meter breit, **1 Paar Gussstahl-** und verschiedene bronzene **Bonbonwalzen, 1 Küchelmaschine** (Franke & Co., Leipzig), 1 eiserner **Backofen,** 1 Partie **Karrees,** teils ausgeblecht, verschiedene Sätze von Tüllen, grosse Formen für Konserven, Fondants, Likör- und Schaumsachen, ebenfalls kleine, 1 Partie Weissblechkandierkapseln, verschiedene Glasur- usw. Eierschalen, verschiedene Gipsformen, kleine und grosse **Marzipantortendekortformen** sowie **Marzipanfigurenformen.**

Die Besichtigung der Maschinen usw. kann zu jeder Zeit nach vorheriger Anmeldung erfolgen.

Aktien-Zuckerfabrik Gräben b. Striegau i. Schles.

Bahnstation Gräben.

Wahler & Schwarz

(Inhaber: L. Messing & J. Schwabe)

Lithogr. Kunstanstalt * Stuttgart

fertigen als Spezialität für Schokolade-Fabriken:

Serienbilder-Karten feinster Ausführung

Plakate * Menu-Karten * ff. farbige Etiketten usw.

Lieferanten vieler grosser Schokolade-Fabriken. Muster gern zu Diensten.

Neuheit! **Neuheit!**

Frische, ungekochte Milch in Pulverform

ist meine nach **neuem Verfahren** in meiner rotierenden Vacuum-Trockentrommel, Patent Emil Passburg, bei bisher nicht erreichter niedriger Temperatur hergestellte Trockenmilch. Infolge dieser geringen Erwärmung besitzt mein jetziges Fabrikat im wieder gelösten Zustande den **unverminderten Geruch** und **Geschmack**

der frischen Milch.

Bei allen anderen Herstellungsarten muss die Milch über den Kochgrad erhitzt werden, wodurch das Aroma der Ursprungsmilch zum Teil verloren geht.

Meine Trockenmilch bietet daher zur Fabrikation von

Milch-Schokoladen und Milch-Kakaos,

Milch-Karamellen und Füllungen zu Pralines und Dessertartikeln ein sehr ergiebiges **neues** Material von **höchster Vollkommenheit.**

Briefwechsel auch französisch, englisch u. russisch. — Muster kostenlos.

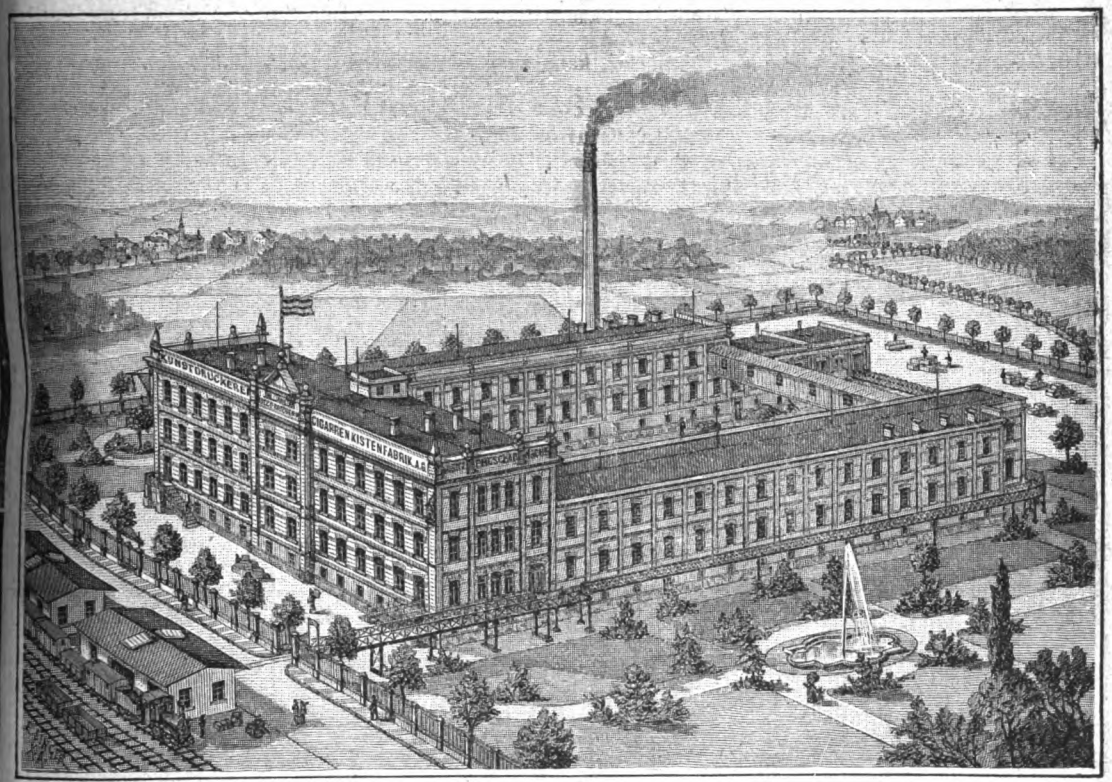
Emil Passburg,
Abt. Milchkonserven-Fabrik,
Berlin NW. 23.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch-Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen

Reklame-Plakate und -Karten

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten

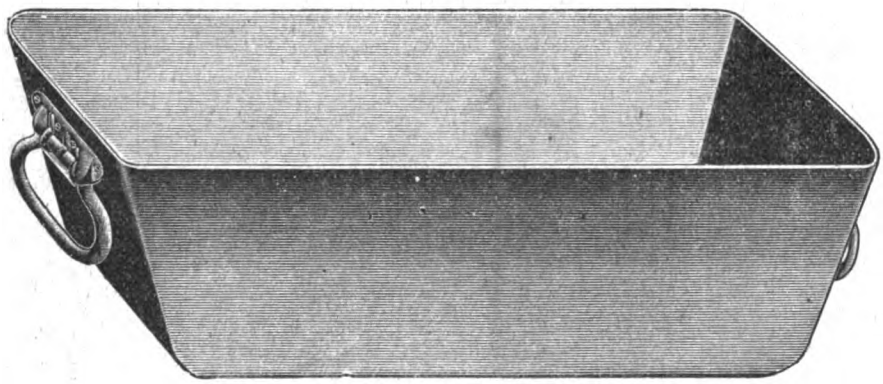
Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kästen

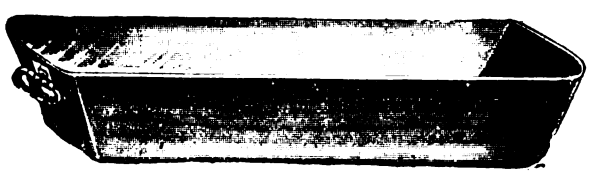
für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	16½	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	21½	26	24	26	38	43	50	57	71½	Kilo Schokoladenmasse.

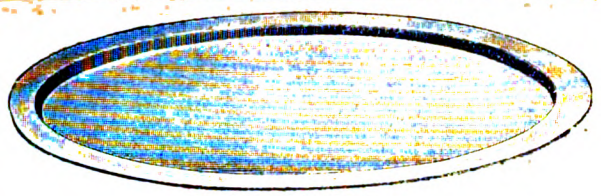
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

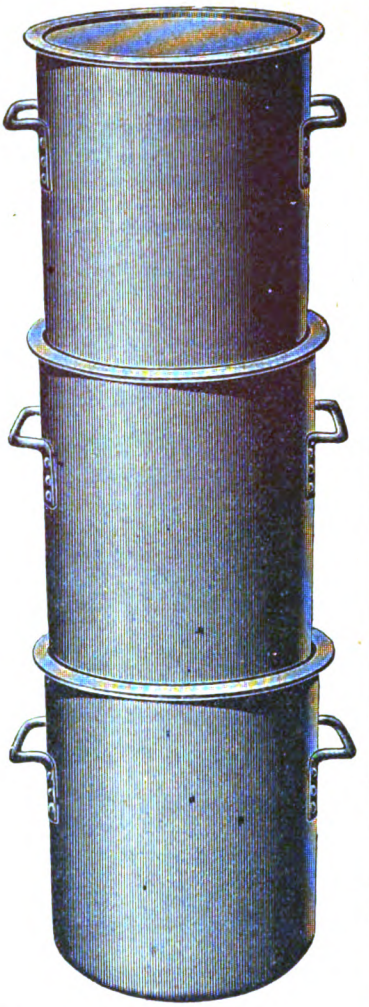
In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübeldeckel

Bodendurchmesser 435 mm
Randbreite 25 „
Tiefe 20 „



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben 440 mm Durchmesser
unten 430 „ „
Tiefe 500 „ „
Inhalt ca. 74 Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe. New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschen methode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 266.** Hamburg, 20. Mai 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

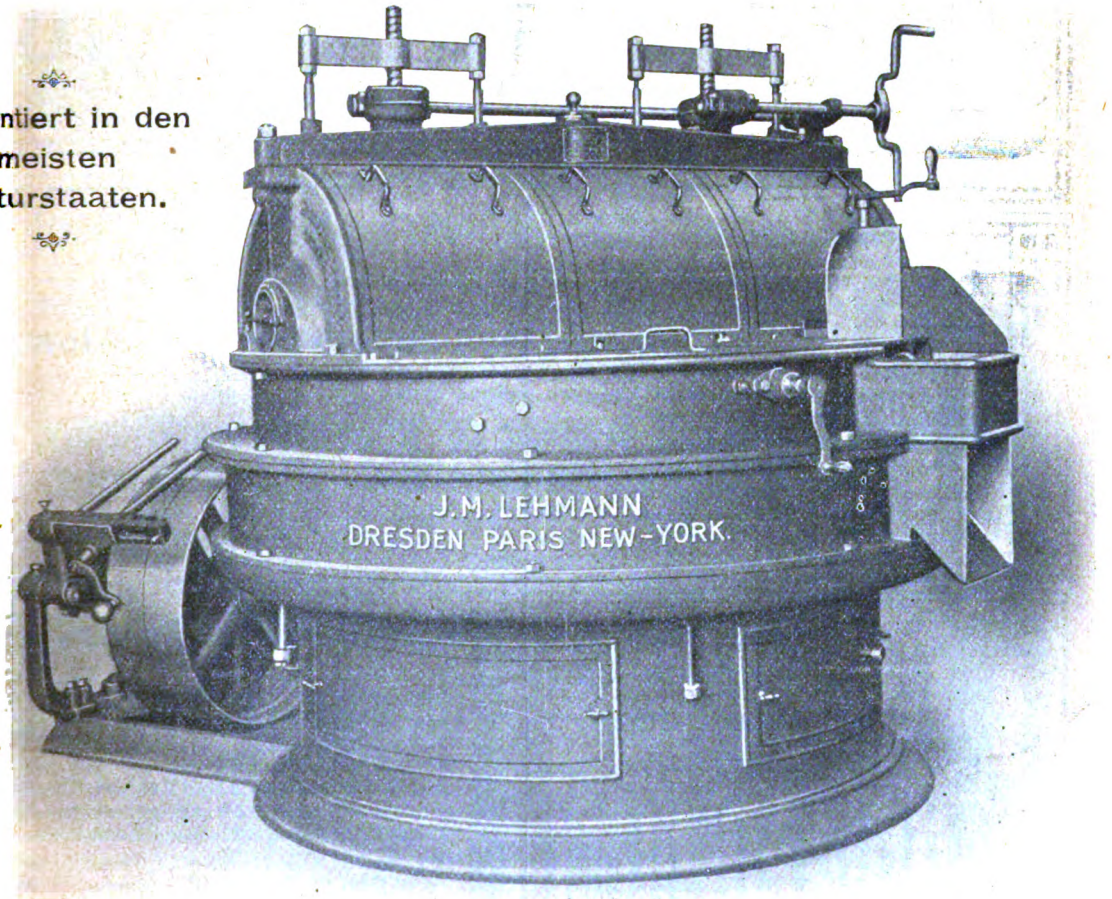
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

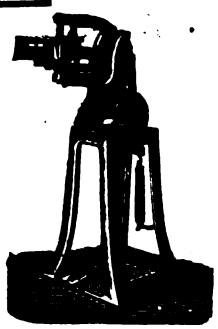
offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker“ tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.



Schokoladen-Kisten

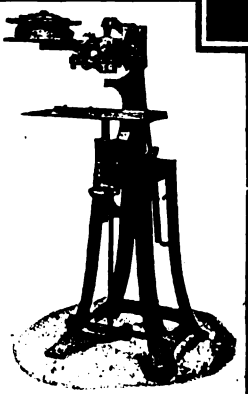
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!

Oehmigke & Riemschneider Neu-Ruppin

liefern

Bilderbücher

in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
dem deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieser Nummer 266:

Ausstattungsschutz und Ausstattungsplagiat. — Zur Aesthetik der Zuckerbäckerei. — Auslandsbriefe. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im März 1906. Zuckermarkt. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Wo will das hin mit dem Zinn!? — Allerlei. — Anzeigen.

Ausstattungsschutz und Ausstattungsplagiat.

Von Rechtsanwalt Dr. Fuld in Mainz.

Die Frage, welches Verhältnis zwischen dem Ausstattungsschutz und dem Warenzeichenrecht besteht, ist im Warenzeichengesetz nicht direkt behandelt worden. Während nach verschiedenen anderen Gesetzgebungen der Ausstattungsschutz im Rahmen des Warenzeichenrechts überhaupt nicht erwähnt wird, und lediglich unter dem Gesichtspunkte des allgemeinen Schutzes wegen unlauteren Wettbewerbs dagegen eingeschritten werden kann, bestimmt § 15 des deutschen Warenzeichengesetzes, dass, wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Waren oder deren Verpackungen oder Umhüllungen usw. mit einer Ausstattung, die innerhalb beteiligter Verkehrskreise als Kennzeichen gleichartiger Waren eines anderen gilt, ohne dessen Genehmigung versieht, oder wer zu dem gleichen Zweck derartig gekennzeichnete Waren in Verkehr bringt oder feilhält, dem Verletzten zur Entschädigung verpflichtet ist und **ausserdem** einer Geldstrafe von 100—3000 Mk. bezw. einer Gefängnisstrafe bis zu drei Monaten unterliegt. Das System des deutschen Gesetzes kennzeichnet sich also dadurch, dass eine im Besitzstande eines Gewerbetreibenden befindliche Ausstattung gegen Nachahmung geschützt wird. Es ist nicht erforderlich, dass dieses Besitzverhältnis in formeller Weise konstatiert wurde bezw. Anerkennung gefunden hat, sondern es genügt die Tatsache, dass die Ausstattung innerhalb der beteiligten Verkehrskreise als das Kennzeichen der Waren eines bestimmten Gewerbetreibenden angesehen wird. Gerade in diesem Punkt unterscheidet sich das deutsche Recht von anderen Gesetzen, z. B. von dem österreichischen Gesetz vom 31. Juli 1895; dieses spricht nur von Marken, nicht auch von Ausstattungen, so dass anzunehmen ist, dass § 4 desselben zwar die Marken, nicht aber auch markenfähige Ausstattungen auf Grund des im Verkehr anerkannten Besitzstandes gegen Benutzung seitens Dritter schützt (vgl. Schmitt, Warenzeichenrecht S. 131).

Was unter dem Begriff der Ausstattung im Sinne des § 15 zu verstehen ist, kann ausweislich der Rechtsprechung nicht mehr als zweifelhaft erachtet werden. Das Gesetz verbindet damit den Begriff der gesamten äusseren Erscheinungsform, in der die Ware im Verkehr auftritt; es kommt also in Betracht die Art der Verpackung, die Verzierung der Ware, die Etikettierung und ihre äussere Form, ferner jede äussere Zutat der Ware. Handelt es sich nicht um Waren, sondern um Ankündigungen, Preislisten, Empfehlungen, Geschäftsbriefe, Rechnungen und dergl. mehr, so hat man unter Ausstattung ebenfalls alle äusseren Zutaten zu verstehen, also insbesondere die Gestaltungs- und Herstellungsart ihrer äusseren Erscheinung, die Beigabe irgend welcher sichtbaren Merkmale, insbesondere von wörtlichen oder figürlichen Bezeichnungen. Es ist in der Rechtsprechung nicht mehr zweifelhaft, dass als Merkmal der Ausstattung auch bestimmte Wortbezeichnungen und Namen gelten, die bei der Etikettierung der Ware vor allem in Betracht kommen. Sowohl das Reichsgericht als auch das Patentamt haben in konstanter Rechtsprechung diesen Standpunkt vertreten.

Vgl. insbesondere Entscheidungen in Strafsachen Bd. 35, S. 181, ferner Kaufmann, Handelsrechtliche Rechtsprechung Bd. III, S. 318, 319, Bd. V, S. 400 und 404.

Digitized by Google

Es liegt auf der Hand, dass diese Rechtsauslegung auch allein sowohl den bestehenden Bedürfnissen, als auch der Absicht der Gesetzgebung entspricht; denn es ist bekannt, dass gerade die Wortausstattung mit der Zeit zu einem Schlagwort wird, welches auf die Waren eines bestimmten Gewerbetreibenden hinweist und in den beteiligten Verkehrskreisen als Ursprungsbezeichnung der betreffenden Waren aufgefasst wird. Das Gesetz will, wie das Reichsgericht in der Entscheidung vom 4. April 1902, Kaufmann, Bd. III, S. 319, ausspricht, ganz allgemein alles schützen, was im redlichen Verkehr als eigentümlicher Hinweis auf eine bestimmte Warenquelle erachtet wird. Mit dieser Absicht würde eine Auslegung in Widerspruch stehen, die der Wortausstattung einen Schutz nur unter der Voraussetzung des Eintrags als Warenzeichen verleihen wollte. Diese Auslegung würde geradezu verkennen, dass die Ausstattung, ohne Rücksicht auf irgend welche Eintragung oder sonstige formelle Konstatierung, der Nachahmung entzogen sein soll. Es ist selbstverständlich nicht möglich, jedem in einer Ausstattung befindlichen und zur Bezeichnung der Waren dienenden Worte den Schutz nach § 15 zu gewähren, vielmehr erfordert die Anwendung der Bestimmung, wie bei der bildlichen und sonstigen Ausstattung, so insbesondere auch und zwar in noch höherem Grade bei der Wortausstattung, dass sie in den beteiligten Verkehrskreisen zu einer Herkunftsbezeichnung bestimmter Waren geworden ist. Man kann dies auch dahin formulieren, dass in der Hauptsache nur solche Wortausstattungen unter § 15 fallen, die im Verkehr zu Schlagworten geworden sind.

Hiernach ist die Frage zu beantworten, ob der Besitzer einer Wortausstattung gegen die Eintragung des betreffenden Wortes als Warenzeichen Einspruch erheben kann, bezw. ob gegen die Eintragung die Löschungsklage, und zwar nicht nur aus zeichenrechtlichen, sondern auch aus ausserzeichenrechtlichen Gründen, geltend gemacht werden kann.

Das Reichsgericht ist der Ansicht, dass dem Besitzer der Wortausstattung ein Widerspruchsrecht gegen die Eintragung nicht zustehe (vgl. Entsch. in Zivilsachen, Bd. 47, S. 100, und neuestens Entsch. vom 2. März 1905 im Unlauterer Wettbewerb, Bd. IV, S. 82 u. fgde.). Nach Ansicht des Reichsgerichts bildet die Ausstattung kein besonderes Recht des Betreffenden, der sich auf sie berufen kann, ebensowenig ein besonderes Genussgut für ihn allein; vielmehr handelt es sich lediglich um eine Verbotsbestimmung, deren Wirksamkeit sich in dieser ihrer Eigenart erschöpft. In dem neuesten Urteil ist sodann ausgesprochen, dass, solange das Warenzeichen nicht gelöscht sei, auch aus § 826 B. G. B. ein rechtlicher Einwand gegen die volle rechtliche Wirksamkeit des Zeichens nicht abgeleitet werden könne. Es kann indessen diese Ansicht des Reichsgerichts nicht als richtig anerkannt werden, und sie hat auch in der Literatur lebhaften Widerspruch erfahren (vgl. insbesondere Seligsohn, Kommentar zum Warenzeichenrecht, 2. Aufl., S. 209, und Finger, im Unl. Wettbewerb, Bd. IV, S. 88). Nach Massgabe des § 15 des Warenzeichengesetzes steht fest, dass auf Grund des Besitzstandes in Ansehung einer eigentümlichen Ausstattung gegen deren Nachahmung seitens des Berechtigten ein Verbotsrecht ausgeübt werden kann. Die Existenz eines Verbotsrechtes leugnen zu wollen, ist um deswillen nicht möglich, weil ausweislich des § 15 die Nachahmung nur mit Genehmigung der Verfügungsberechtigten gestattet ist. Bedarf es aber zu der Vornahme einer bestimmten Handlung der vorgängigen Einholung der Genehmigung eines anderen, so steht diesem anderen auch ein Recht zu, die Vornahme zu verbieten. Das Verbotsrecht ist die logische Gegenseite der dem Berechtigten vorbehaltenen Genehmigungsbefugnis. Eine Genehmigungsbefugnis, der nicht das Recht des Verbots eigen wäre, würde in Wirklichkeit nicht als solche zu betrachten sein. Demgemäss ist in der Tat nach Massgabe des § 15 der Ausstattungsschutz ein besonderes Genussgut, und es steht dem Inhaber desselben ein Recht an der Ausstattung zu. Ist dies aber der Fall, so kann auch dieses Recht an der Ausstattung nicht durch die Eintragung des betreffenden Wortes als Warenzeichen beeinträchtigt werden. Mit anderen Worten, derjenige, welcher das Wort als Warenzeichen eintragen lässt, ist nicht berechtigt, dem Inhaber des Ausstattungsschutzes die fernere Benutzung zu untersagen. Wenn das Reichsgericht betont, dass bei der Kollision zwischen dem auf der Eintragung beruhenden Warenzeichenrecht und dem des zeichenrechtlichen Charakters entbehrenden Ausstattungsschutz dieser stets jenem weichen müsse, so erklärt sich diese Behauptung durch den oben dargestellten Standpunkt des Reichsgerichts, wonach der Ausstattungsschutz nicht der Gegenstand eines Rechtes bilde. Nimmt man aber an, dass allerdings in § 15 ein Verbotsrecht formuliert worden ist, so kann auch von einem Zurücktreten des Rechtes des Ausstattungsschutzes gegenüber dem eingetragenen Warenzeichen nicht die Rede sein. Die Eintragung muss das Recht des Ausstattungsschutzes ebenso anerkennen, wie sie bereits bestehende ältere Rechte, und zwar sowohl Zeichenrechte, wie alle sonstigen Rechte, anerkennen muss. Der Umstand, dass nach deutschem Rechte in Gemässheit des von dem Gesetze angenommenen konstitutiven Systems der Warenzeichenschutz durch die Eintragung und erst mit ihr entsteht, kann hiergegen nicht als massgeblich eingewendet werden; denn als Schranken des Warenzeichenschutzes kommen nicht nur die in Betracht, die in dem Warenzeichengesetz selbst enthalten sind, sondern auch die, die sich aus allgemeinen Rechtsvorschriften ergeben. Es ist wiederholt entschieden worden, dass auf die Löschung eines Warenzeichens auch mit Rücksicht auf die Bestimmungen des Gesetzes über unlauteren Wettbewerb und §§ 226, 826 B. G. B. Klage erhoben werden kann. Hiermit würde es durchaus in Widerspruch stehen, wollte man das Ausstattungsrecht gegenüber dem Zeichenrecht als vollständig bedeutungslos betrachten, wie dies in der Hauptsache in den angezogenen Urteilen des Reichsgerichts geschehen ist.

Ob der Besitzer des Ausstattungsschutzes berechtigt ist, die Löschung des mit seinem Ausstattungsschutz kollidierenden Warenzeichens nach § 9 Ziffer 3 des Warenzeichengesetzes zu verlangen, ist nicht unzweifelhaft; schliesst man sich aber der Anschauung an, dass durch § 15 ein Verbotsrecht geschaffen worden ist, so muss die Frage bejaht werden. Es kann nach § 9 Ziffer 3 ein Dritter die Löschung eines Warenzeichens beantragen, wenn Umstände vorliegen, aus denen sich ergibt, dass der Inhalt des Warenzeichens den tatsächlichen Verhältnissen nicht entspricht und die Gefahr eine Täuschung begründet. Dass der letzte Teil der Alternative in dem unterstellten Falle gegeben ist, kann nicht bestritten werden. Denn es wird durch das Zeichen die Verwechselungsmöglichkeit zwischen den Waren des Zeicheninhabers einer-

Digitized by Google

seits und den Waren des Inhabers des Ausstattungsschutzes andererseits hervorgerufen. Des weiteren ist aber auch bei freier Auffassung das Vorhandensein des ersten Teils der Alternative anzunehmen. Das Zeichen entspricht deshalb nicht den tatsächlichen Verhältnissen, weil es auf eine Herkunftsquelle hinweist, die in Wirklichkeit nicht die Herkunftsquelle ist, denn Herkunftsquelle der betreffenden Waren ist in dem gedachten Falle nach den Anschauungen der massgeblichen Verkehrskreise nicht die Produktionsstätte des Inhabers des Zeichenrechts, sondern die Produktionsstätte des Inhabers des Ausstattungsschutzes. Würde man aber auch der Ansicht sein, dass eine Löschungsklage nach § 9 Ziffer 3 nicht zum Ziele führte, so wäre trotzdem der Inhaber des Ausstattungsschutzes keineswegs der Möglichkeit des Vorgehens gegen den Inhaber des Zeichenrechtes beraubt, vielmehr würde er in diesem Falle, gestützt einerseits auf § 1 des Wettbewerbsgesetzes, andererseits auf § 226 und 826 B. G. B., gegen den Inhaber des Zeichenrechtes auf Unterlassung der Benutzung Klage erheben können und mit diesem seinem Unterlassungsanspruch jedenfalls insoweit obsiegen, als die Benutzung des Zeichens eine unlautere und den Inhaber des Ausstattungsschutzes schädigende ist.

Es kann nicht bestritten werden, dass der Gebrauch eines Zeichens, das einer längst be- und gekannten Wortausstattung gleicht, einen Verstoss gegen die guten Sitten bildet, und dass die Rechtsprechung diesen Verstoss auch dann nicht anerkennen darf, wenn dieser sich auf ein formales Recht zu stützen in der Lage ist. Es ist nicht die geringste Bedeutung der in § 226 und § 826 B. G. B. enthaltenen Schranken gegen den Rechtsmissbrauch, dass sie einen Schutz gegen die missbräuchliche Anwendung eines formalen Rechtes gewähren, und es besteht kein Grund, der veranlassen könnte, auf dem Gebiete des gewerblichen Eigentumsrechtes die Bedeutung dieses Schutzes durch eine einschränkende Auslegung abzuschwächen. Hiernach muss also im Gegensatz zu der Entscheidung des Reichsgerichtes die Anschauung festgehalten werden, dass auf Grund des § 15 des Warenzeichengesetzes der Besitzer einer eigentümlichen Ausstattung ein Verbotsrecht gegen deren Nachahmung besitzt, und dass er dies Verbotsrecht auch gegenüber dem Inhaber des eingetragenen Zeichens geltend zu machen in der Lage ist, das mit seiner Ausstattung, sei es im ganzen, sei es nur im wesentlichen Teile, kollidiert.

Es kommt aber ferner noch für den Schutz der Ausstattung der Inhalt des § 1 des Wettbewerbsgesetzes in Betracht. Für die Anwendung dieser Bestimmung handelt es sich darum, ob in der ganzen oder teilweisen Nachahmung einer Ausstattung eine Veranstaltung im Sinne des § 1 zu erblicken ist, oder ob die Anbringung derselben als eine unwahre Angabe tatsächlicher Art betrachtet werden kann. Das letztere ist zweifellos dann der Fall, wenn die Nachahmung der Ausstattung eine derartige ist, dass damit für den Abnehmerkreis der Hinweis auf eine Herkunftsquelle verbunden sein soll. Ebensowohl wie in dem Gebrauch einer eingetragenen Firma, welche auf eine bestimmte Herkunft einer bestimmten Warenkategorie hinweist, eine tatsächliche Angabe erblickt werden kann, ebensowohl ist dies bezüglich der Nachahmung der Ausstattung und insbesondere dann möglich, wenn die Ausstattung eine Wortausstattung ist. Es liegt aber auch in der Nachahmung der Ausstattung eine Veranstaltung im Sinne des § 1 Absatz 4 vor. Wie die Rechtsprechung in zweifelfreier Weise festgestellt hat, sind unter der Veranstaltung im Sinne dieser Bestimmung alle überhaupt in die äussere Erscheinung tretenden Kundgebungen zu verstehen (vgl. Birkenbihl, Unl. Wettbewerb S. 13, Nr. 26, 27, S. 59, Nr. 174, 175. Pinner, Unl. Wettbewerb S. 32, Note 3.

Wenn auch zuzugeben ist, dass im allgemeinen bisher die Praxis von der Anwendung des Begriffs der Veranstaltung in diesem Sinne einen besonders umfangreichen Gebrauch noch nicht gemacht hat, so ist es doch zweifellos, dass es auch ohne Erweiterung des Gesetzes auf dem Wege der Auslegung möglich ist, mit diesem Begriffe auch gegenüber solchen Eingriffen in das persönliche Recht zu operieren, wie sie durch die Nachahmung der Ausstattung gegeben sind. Die Nachahmung kennzeichnet sich als die nach aussen hin auftretende Kundgebung, dass die betreffenden Waren aus der Herkunftsquelle stammen, auf welche die Nachahmung verweist. Sie ersetzt also die wörtliche, tatsächliche Angabe, und zwar sowohl bezüglich der Herkunftsquelle, als auch unter Umständen in Ansehung der Beschaffenheit und anderer geschäftlicher Verhältnisse. Dies ist wenigstens als Regel zu betrachten. Möglich ist ja immerhin, dass durch eine besonders geschickte, versteckte Art der Nachahmung die Ersatzfunktion der tatsächlichen Angaben zurücktritt; es kommt auch hierbei auf die Gestaltung der tatsächlichen Verhältnisse an. Aber allgemein muss davon ausgegangen werden, dass der Begriff der Veranstaltung auch auf die Nachahmung der Ausstattung Anwendung findet. Letzteres ist umsomehr hervorzuheben, als sich mit Hilfe der Anwendung des § 1 des Wettbewerbgesetzes namentlich auch gegen die Fälle des sogenannten Ausstattungsplagiats in wirksamer Weise vorgehen lässt, denen gegenüber die Strafbestimmung des § 15 des Warenzeichengesetzes häufig versagt. Die Grenze zwischen dem Ausstattungsplagiat und der Nachahmung der Ausstattung lässt sich generell nicht feststellen. Bei dem Ausstattungsplagiat ist zwar die Nachahmung der eigentümlichen Ausstattung ebenfalls erfolgt, aber nicht in vollständig unfreier, sondern mehr in freier Weise, immerhin aber doch so, dass der auf die Nachahmung gerichtete Gedanke bezw. die dahin zielende Absicht noch mit Deutlichkeit zu erkennen sind. Vom Standpunkte des praktischen Verkehrs aus, ist aber ein möglichst scharfes Vorgehen gegen das Ausstattungsplagiat ganz besonders geboten, da die Schädigungen, die hierdurch den Inhabern und Besitzern wertvoller Ausstattungen zugefügt werden, erheblicher sind, als die durch direkte Nachahmung entstandenen. Selbstverständlich lässt sich gegen die Nachahmung und zwar sowohl gegen die direkte, als auch gegen die mittelst des Ausstattungsplagiats bewirkte indirekte auch dann nach § 226 und § 826 B. G. B. einschreiten, wenn der Nachahmende von der Verwertung der Ausstattung als Warenzeichen abgesehen hat.

Auf Grund des Gesagten ergibt sich also, dass die im Verkehr als Herkunftshinweis anerkannte Ausstattung der Waren sowohl gegenüber eingetragenen Warenzeichen, als auch gegenüber der direkten und indirekten Nachahmung in ausreichendem Masse geschützt ist.

Was den internationalen Schutz anlangt, so kann der Ausländer in Deutschland gegen die Nachahmung seiner Ausstattung auch dann vorgehen, wenn die betreffenden, das Wesen der Ausstattung bildenden Worte in seinem Heimatlande nicht

Digitized by Google

eingetragen werden konnten. Dies gilt nicht nur bezüglich der Angehörigen der Staaten, die der internationalen Union zum Schutze des gewerblichen Eigentums angehören und dieserhalb in Deutschland denselben Schutz geniessen, wie die eignen Staatsangehörigen, sondern auch bezüglich der Angehörigen der Staaten, die sich nicht der Union angeschlossen haben. Letzteres ist um deswillen der Fall, weil § 826 B. G. B., der alle Erscheinungsformen der Missbräuche im Auge hat, die weder vom unlauteren Wettbewerbsgesetze, noch von dem Warenzeichengesetz erfasst werden, zugunsten der Staatsangehörigen aller Staaten in Betracht kommt, gleichviel, ob dieselben mit dem Deutschen Reiche einen auf dem Grundsatze der Gegenseitigkeit und Gleichberechtigung der In- und Ausländer beruhenden Staatsvertrag abgeschlossen haben oder nicht.

Zur Aesthetik der Zuckerbäckerei.

Von Dr. Heinrich Pudor.

Man würde irren, wenn man glauben wollte, ein so profanes Gewerbe, wie die Zuckerbäckerei, habe mit Aesthetik nichts zu tun. Vielmehr können auch die hier in Betracht kommenden Erzeugnisse ästhetisch befriedigen oder abstossen. Und auch die Zuckerbäckerei, ebenso wie die Blumenbindekunst, die Münzprägerei und sogar die Eisenindustrie muss den ästhetischen Gesetzen Rechnung tragen. Man nimmt zwar von vornherein an, dass dies bei derartigen Erzeugnissen selbstverständlich und unbewusst geschehe. Tritt dieser Fall jedoch nicht ein, dann hat man nicht nur das Recht, an diese Gesetze zu erinnern, sondern man wird infolge des erregten Unwillens gezwungen, es zu tun. Dieser Unwille stieg in dem Verfasser zuerst vor mehreren Jahren auf, als er in England in den Zuckerbäckereien der New Bond Street und des Piccadilly sah, wie man bestrebt war, vermöge des Zuckergusses alles mögliche nachzuahmen, was mit den Geschmacksempfindungen, welche Backwaren in uns erregen, gar nichts zu tun hat. Aehnlich erging es ihm in Russland, wo bekanntlich die Zuckerbäckerei in hohem Ansehen steht. Und endlich wurde er anlässlich des letzten Weihnachtsfestes wiederum von heftigem ästhetischen Unwillen ergriffen, wenn er sah, wie der Ehrgeiz des Zuckerbäckers immer mehr darauf hinaus geht, Gegenstände nachzuahmen, die sich einmal vermöge des Zuckergusses gar nicht naturgetreu darstellen lassen und die zweitens ganz andern Sphären des Geschmackssinnes zugehören. Hier haben wir nun auch zugleich die Grundlinien für die Aesthetik der Zuckerbäckerei. Ein Beispiel wird dies klar machen. Marzipan wird heute nicht mehr in einfachen Würfeln oder Bretzeln serviert, sondern als Brötchen, die mit Wurst belegt sind, oder als Gurken, oder gar als Schweinsknöchel. Auf einen mit gesunden Instinkten, natürlichem Schönheitsgefühl und gesunden Sinnen begabten Menschen muss dieser Anblick abstossend wirken, denn eine Cervelatwurst, so wie sie das Marzipan vortäuscht, müsste sehr schlecht schmecken und der Umstand, dass hier der Geschmack von Marzipan mit dem Geschmack von Cervelatwurst in Zusammenhang gebracht wird, wirkt abstossend und in hohem Masse »unästhetisch«. Gerade dann, wenn ein recht vorzüglicher Zuckerbäcker behauptet, er könne die Cervelatwurst mit Marzipan so täuschend nachahmen, dass jeder sie dafür hält, müssten wir ihm entgegnen, dass er keinen ästhetischen Geschmack habe, dass er sogar — wenn man von Aesthetik nicht hören will — gegen die physiologischen Gesetze verstosse, denn diejenigen Geschmacksnerven, welche durch Cervelatwurst erregt werden, sind ganz andere als die, welche durch Marzipan erregt werden und beide in Verbindung mit einander bringen, heisst einen Rehbock neben einen Ochsen spannen, — heisst ebensoviel, als wollte man nach Austern Mehlsuppe essen oder einen Apfel in Hammeltunke stippen. Und ähnlich verhält es sich, wenn man aus Marzipan Gurken oder Eisbeine nachmacht. Dass so etwas möglich ist, dass der Zuckerbäcker auf einen solchen Gedanken kommt und das Publikum solche Gegenstände kauft, zeigt zur Genüge, wie oberflächlich, wie scheinheilig, wie unwahr unsere ganze ästhetische Kultur ist.[1])

Noch schlimmer ist es, wenn der Bäcker vermöge des Zuckergusses Blumen vortäuscht und diese auf Torten und Konfitüren legt. Kein Zweifel, er glaubt hierbei etwas künstlerisches zu tun, und mancher ist geneigt, ihm das zuzugestehen, vorausgesetzt, dass die Blumen »wie natürlich wirken«. Aber in diesem Falle werden nicht nur entgegengesetzte Nerven des Geschmackssinns, sondern sogar Nerven verschiedener Sinne erregt, nämlich des Geschmackssinnes und Gesichtssinnes. Man wird zwar einwenden wollen, dass der Gesichtssinn beim Essen eine grosse Rolle spiele, da uns, wenn wir eine Zitrone nur sehen, schon das Wasser im Munde zusammenläuft. Aber in solchen Fällen wird doch der Gesichtssinn den Geschmackssinn unterstützen: man kostet gleichsam schon mit dem Auge die Zitrone. Nun kann man wohl auch Zucker mit dem Auge kosten, aber doch wahrlich nicht eine Blume! Die Blume hat mit dem Geschmackssinn nicht das geringste zu tun, nur mit dem Geruchssinn und vor allem mit dem Gesichtssinn, und der letztere steht so hoch über dem Geschmackssinn, dass es als eine Profanation empfunden werden müsste, wenn Dinge, die zum essen bestimmt sind, Gegenstände vorspiegeln, die einzig und allein dem Gesichtssinn dienen. Aber auch hier wieder zeigt sich die allgemeine Geschmacksverderbnis. Und im Grunde läuft diese Unsitte auf die allgemeine Materialverfälschung hinaus, wie sie besonders im Kunstgewerbe üblich ist. Wir bilden uns etwas ein, dass wir Leder aus Papier, Marmor aus Kalk oder Glas, Bronze aus Zink, Diamanten aus Spinel und — Blumen aus Zucker machen können.

Es mag zugegeben werden, dass sich einzelne Blumen, besonders die Rose, die Kamelie, die Hyazinthe vermittels des Zuckergusses und in höherem Grade noch mittels Zuckerfrüchten sehr täuschend nachahmen lassen. In der Tat wird in

1) Die Sache darf doch wohl nicht ganz so strenge verurteilt werden, handelt es sich doch meist dann, wenn Gurken, Eisbeine, Wurst usw. aus Marzipan fabriziert und gekauft werden, um die Ausführung von Scherzgeschenken. Ich kann mir ein paar Dutzend Fälle denken oder ausdenken, wo ein »Eisbein« aus Marzipan am Weihnachts- oder am Silvesterabend ungeheure Heiterkeit durch seine anzügliche Form hervorgerufen haben wird. Und, hat man jemand kräftig gefoppt, so ist der Stoff, der Marzipan, dann recht wohl geeignet, den Gefoppten zu versöhnen. Sich selbst wird ein Mensch, wenn er Appetit auf Marzipan hat, gewiss kein Eisbein oder eine grüne Gurke kaufen; für den reinen Materialkonsumzweck kommen derartige Formen auch nie in Betracht.
R. d. G.

Digitized by Google

diesem Falle das Auge weit weniger beleidigt, als wenn beispielsweise Knackwürste aus Marzipan hergestellt werden. Aber streng genommen ist gerade diese Blumenimitation von Esswaren zu allermeist zu verurteilen. Was würde denn der Zuckerbäcker sagen, wenn man von der Täuschung ganz gefangen genommen, an einer solchen Zuckerfrucht-Rose riechen würde! In diesem Falle würde er das Lächerliche der beabsichtigten Wirkung einsehen. Nicht anders aber ist es mit der Wirkung auf das Auge. Eine Essware soll durch den Anblick des Auges auf die Zungennerven erregend wirken, eine Blume soll lediglich auf den Gesichtssinn wirken und vermittelst dieser Wirkung das Herz und Gemüt anregen und erfreuen. Die Schönheit der Blume besteht nicht in ihrem Geschmack, sondern in ihrer Form und Farbe, also in ihrem Anblick, gleichsam in ihrem Gesicht. Dieses Gesicht der Blume benutzen zur Erregung von Geschmacksempfindungen, heisst eine Geschmacklosigkeit begehen.

Frägt man nun, wie sich die Kunstfertigkeit des Zuckerbäckers ausleben solle, so legt das mehrfach gebrauchte Wort Zuckerfrucht die Antwort nahe. Nichts ist in so hohem Grade geeignet, den Erzeugnissen des Zuckerbäckers als Vorbild der gesuchten Imitation zu dienen, als die Frucht, besonders die süsse Frucht. Aepfel, Pflaumen, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Melonen, Kirschen, Erdbeeren aus Marzipan oder Zucker nachzumachen liegt deshalb nahe, weil einmal die Geschmacksempfindung, welche durch die betreffenden natürlichen Früchte erregt wird, derjenigen, welche durch die Zuckerfrüchte erregt wird, nahesteht und weil zweitens Form und Farbe der natürlichen Früchte sich auf diesem Wege zwanglos imitieren lassen. Hat man aber schon einmal schwarze Kirschen aus Schokolade nachgemacht gesehen oder Zierkürbisse aus Pfefferkuchen? Oder — um das naheliegendste zu wählen — Spargel aus Marzipan?[1]) Kürzlich sah ich in einer Weihnachtsausstellung täuschend nachgemachte Aepfel und Birnen. Ich frug, ob sie aus Marzipan seien. Nein, aus Seife, war die Antwort. Also wiederum eine Geschmacksverirrung.

Auch das muss hervorgehoben werden, dass die Zuckerbäcker ihre Kunstfertigkeit fälschlich dazu anwenden, aufs Auge zu wirken in dem Sinne, als ob der Gesichtseindruck an sich die Hauptsache wäre, während er in diesem Falle nur dem Geschmacke dient und gleichsam die Fernwirkung der Zunge darstellt. Das Auge sieht nicht eigentlich, wenn es Esswaren anblickt, sondern es schmeckt — um es brutal auszudrücken — es streckt die Zunge aus und berührt die vorgelegte Essware. Das Kriterium bildet dabei einzig und allein der Geschmack; auch das Auge frägt einzig und allein darnach, ob die betreffende Sache schmeckt. Gewiss wird sie einem homme-esthétique desto besser schmecken, je schöner sie serviert wird, je geschmackvoller der Rahmen ist, in dem sie sich präsentiert. Dieser Rahmen betrifft aber das, was nicht gegessen wird, also auch nicht geschmeckt wird, sondern vom Auge um des Anblicks willen, als Augenweide genossen wird — und in diesem Falle wirkt der Gesichtssinn nicht als Geschmackssinn, sondern als das, was er ist, unterstützend zur Erregung, gleichsam zur Veredelung der Geschmacksempfindung mit. Man wird einwenden wollen, dass auch die natürliche Frucht desto besser schmeckt, je schöner sie ist. Ich gebe das nicht zu. Sehr schöne natürliche Früchte wirken durch ihren Anblick manchmal weniger auf den Geschmackssinn, als auf den Gesichtssinn — man ergötzt sich an ihnen wie an Stilleben, man möchte sie nicht essen, sie wirken als Gemälde, ganz ähnlich wie auf Gemälden, auf denen sie gemalt sind, und in der Tat sieht man sie dann mit dem Auge des Künstlers an. Im übrigen sind es durchaus nicht immer die schönsten Früchte, welche am besten schmecken; die Aepfel mit den bunten Farben schmecken meist sehr nüchtern und die wohlschmeckendsten Aepfel sehen grau-grünlich und nichtssagend aus.[1]) Sagt nun der Zuckerbäcker, dass seine Zuckererzeugnisse so trefflich seien, dass sie ebenfalls als Stillleben und Gemälde wirken, so mag er Recht haben, aber ich fürchte, er wird in diesem Falle schlechte Geschäfte machen, denn Zuckerfrüchte ins Museum zu stellen oder in den Glasschrank, ist zum mindesten recht ungewöhnlich. Wir möchten jedenfalls an dieser Stelle nur mit derjenigen Produktion von Zuckerwaren zu tun haben, welche trivialer Weise mit den Geschmacksnerven der Zunge in Berührung gebracht wird.

Endlich ist ein Wort gegen den Unfug zu sagen, der von den Zuckerbäckern mit der Farbe getrieben wird. Für Esswaren ist eigentlich nur diejenige Farbe berechtigt, welche das betreffende »Material«, wie man im Kunstgewerbe sagt, hat. Tomatensauce sieht rot aus, keinem Koch wird es einfallen, sie blau zu färben, und je intensiver rot die Tomate aussieht, desto besser ist sie, desto besser schmeckt sie, desto angenehmer ist sie für das Auge. Ebenso haben aber auch Schokolade, Zucker, Fruchtsäfte, Marzipan, Mehl, Ei, Saffran alle ihre eigentümliche Farbe. Der Zuckerbäcker aber färbt seine Ware künstlich, z. B. um das blaue Vergissmeinnicht, das grüne Blatt der Maiblume, oder das Rot der Cervelatwurst und so fort, nachzumachen. Und gerade dadurch wirkt er abstossend, denn die Zunge, die aus dem Auge ihre Fühler streckt, fühlt ganz gut, dass die Sache nur gefärbt ist, dass die Farbe gleichsam unecht ist. Dahingegen müsste das Streben des Zuckerbäckers darauf hinausgehen, nur solche Gegenstände darzustellen und zu imitieren, bei denen sich die Farbe des künstlichen Materials (z. B. Marzipan) mit der Farbe des natürlichen Gegenstandes (z. B. Spargel) deckt. Eben deshalb wäre es z. B. so naheliegend, Pflaumen aus Schokolade nachzumachen, man hätte nur nötig, die schwarze Schokolade durch Zusatz von Zucker oder dergleichen etwas heller zu machen; für die Form würden Modellierung und Formen sorgen.

Unsere bisherigen Betrachtungen werden das Urteil nahelegen, das wir über die modernen künstlerischen Lebkuchen fällen müssen. Hier wird nicht nur lustig drauf los gefärbt, es werden nicht nur Blumen, sondern sogar Menschen nachgemacht. Menschen werden uns also hier zum Essen serviert. Als Scherz- und Juxartikel mögen diese Erzeugnisse wohl ihren Zweck erfüllen, als zweckentsprechende Esswaren kommen sie aber ebensowenig in Betracht, wie

1) O ja, die hat es gegeben und die giebt's jedes Jahr zu Weihnachten, d. h. Kirschen aus Schokolade oder mit Schokolade überzogen und Spargel aus Marzipan. Zierkürbisse aus Pfefferkuchen aber giebt's nicht, weil die Technik das nicht erlaubt. R. d. G.

1) Die Gravensteiner Aepfel machen aber eine Ausnahme. R. d. G.

Digitized by Google

als Kunstgegenstände. Die künstlerische Modellierung ist hier, da sie mit dem Essen nichts zu tun hat, zum mindesten deplaziert. Am ersten noch könnten solche Erzeugnisse als humoristische Stilleben für den Glasschrank in Betracht kommen, als solche sind sie aber natürlich durchaus nicht beabsichtigt. Gedruckt und autotypiert wirken sie in Kunstzeitschriften gewiss recht erheiternd, in der Sache selbst bezeichnen sie eine noch schlimmere Geschmacklosigkeit, als die aus Zucker gegossenen Maiblumen und Vergissmeinnicht. Sie sind kurz gesagt Karrikaturen. Aber unsere Zeit und unsere Kultur hat selbst so viel karrikaturenhaftes, dass sie an allem Gefallen findet, was dieser üblen Neigung Nahrung gibt. Im Grunde bedeuten diese künstlerischen Lebkuchen, wie gesagt, eine Geschmacksverirrung.

Auslandsbriefe.

Aus Nordamerika:

Die **Schokoladeneinfuhr** der Vereinigten Staaten hat im neuen Jahre gute Fortschritte gemacht; es wurden im Januar und Februar 475 734 lbs eingeführt, gegen nur 323 535 lbs im Jahre vorher. Leider ist der Anteil der schweizerischen Schokoladen nicht ziffernmässig bekannt, doch ist sicher anzunehmen, dass diese an erster Stelle stehen.

Die deutschen Wünsche auf **Gleichstellung deutschen Rübenzuckers mit kubanischem Rohrzucker,** die kürzlich vom Verein der deutschen Zuckerindustrie dem Reichstage vorgetragen wurden, haben in Newyork allgemeine Beachtung gefunden, doch glauben die Zuckerkreise dort nicht recht an die Erfüllung der deutschen Wünsche, sowohl was die Gleichstellung angeht, als auch, dass der deutsche Zucker jemals wieder die Stellung am amerikanischen Markt erringen könnte, die er in früheren Jahren inne hatte. Der Lauf der Dinge hat die Bedingungen verändert, unter denen deutscher Rübenzücker in den Vereinigten Staaten Absatz fand. An Kuba ist seinerzeit das Zugeständnis der Zollbegünstigung gemacht worden, weil dieses durch den Krieg gelitten und den spanischen Markt verloren hatte. Daher lag den Vereinigten Staaten daran, einmal den kubanischen Handel an sich zu ziehen und dann die Insel selbst bald wieder zu heben. Beides ist inzwischen vollkommen gelungen, auch beim kubanischen Zucker, der anfangs von den nordamerikanischen Zuckerbauern arg befehdet wurde, und der in der Hauptsache den deutschen Rübenzucker verdrängt hat. Dies ist nicht verwunderlich, wenn man bedenkt, dass auf Kuba mit Hilfe verbesserter Herstellungsweisen die Produktionskosten niedriger sind als in irgend einem andern Lande. Die Insel könnte sogar noch weit mehr Zucker liefern, wenn mehr Arbeitskräfte vorhanden wären. Der nordamerikanische Markt ist mit Rohrzucker so reichlich versehen, dass er auf europäischen Rübenzucker nicht mehr angewiesen ist. Hierzu kommt noch, dass die amerikanischen Raffinerien dem Rohrzucker aus mehreren Gründen den Vorzug geben, sodass selbst in dem Falle, dass die Meistbegünstigung zustande kommt und der deutsche Rübenzucker den amerikanischen Markt überschwemmt, dieser Zucker doch nur im Notfalle gekauft würde. Ferner werden sich mit den einheimischen Zuckerbauern die amerikanischen Raffinerien gegen die Begünstigung deutschen Zuckers aussprechen, denn den Raffinerien ist an billigem Rohzucker gelegen, den sie aus Kuba erhalten, während ihnen die deutschen Raffinaden die Preise verderben würden.

Aus der Schweiz:

Die **Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co.** hielt, wie schon angekündigt, ihre diesjährige Generalversammlung am 30. April in Cham ab. Erschienen waren 159 Aktionäre, die von den 100 000 Aktien der Gesellschaft 80 915 Stück vertraten. Aus den Reihen der Aktionäre wurden verschiedene Beschwerden vorgebracht, die sich gegen den wenig eingehenden Geschäftsbericht richteten, in dem nicht wie früher die einzelnen Fabriken aufgeführt seien. Auch das Erträgnis überhaupt und der Kurs der übernommenen Peter-Kohler-Aktien waren Gegenstand der Verhandlung. Die Herren von der Leitung vermochten aber die geäusserten Bedenken zu zerstreuen, sodass die Versammlung die Jahresrechnung und den Geschäftsbericht guthiess und den Antrag des Verwaltungsrates auf Verteilung des Gewinnes annahm. Ueber die Jahresrechnung haben wir bereits genauere Nachrichten gebracht, sodass wir uns heute darauf beschränken können, einiges von den Verhandlungen mitzuteilen. Vizepräsident Streuli, der auch die Versammlung leitete, führte aus, dass das Geschäftsergebnis deshalb geringer ausgefallen sei, weil die Vereinigung der beiden Gesellschaften erst im April 1905 erfolgt sei, und dass deshalb noch kein richtiger Schluss auf die Vereinigung möglich sei. Ausserdem hat die Verschmelzung eine Reihe von Ausgaben veranlasst, die nicht wiederkehren würden. Ein Teil des Gewinnausfalls kommt auch auf die Entwickelung der Zuckerpreise in 1905, denn die Gesellschaft kann ihren Bedarf nicht von der Hand in den Mund decken, sondern muss sich durch Lieferungsverträge sicher stellen. In der Zuckerfrage wies auch Generaldirektor A. Roussy auf die Schwierigkeiten hin, die im letzten Jahre allen Zucker verarbeitenden Industrien beschieden waren. Ueber den Geschäftsbericht solle man sich beruhigen, denn die Bilanz der einzelnen Fabriken sei aus Vorsicht nicht genannt worden, denn die Gesellschaft habe eine grosse Konkurrenz in einem amerikanischen Unternehmen, das weder Geschäftsberichte noch Bilanzen bekannt gebe, doch verlas Herr Roussy, um die Fragesteller zufrieden zu stellen, die Bilanzsummen der einzelnen Fabriken; er glaubt, dass die Gesellschaft sich normal weiter entwickeln wird. Dabei soll nicht unerwähnt bleiben, was Generaldirektor Page über die Milchpreise sagte. Wenn der Zucker in diesem Jahre auch billig sei, so habe man dafür steigende Milchpreise. Der diesjährige Milchpreis von 14.70 frs sei ungemein hoch, sodass eine Fabrik schon geschlossen sei, weil die Milch in der betreffenden Gegend so teuer bezahlt werde, dass die Milchsiederei keinen Nutzen mehr bringt. Er führt auch an, dass wegen der Milchpreise die Berner Alpenmilchgesellschaft schon eine Fabrik im Auslande errichte. Auch die unsicheren Verhältnisse auf dem Blech- und Zinnmarkt dürfen nicht übersehen werden. Augenblicklich sei der Zinnpreis sehr hoch. Herr Page schloss seine Ausführungen mit dem Bemerken, dass eine Reihe von Umständen beim Ertrage mitspielen, deren Abschätzung ausser jeder Berechnung liege, dass aber das Geschäft der Gesellschaft an sich fortschreite. Ueber die Peter-Kohler-Aktien teilte Direktor Escher mit, dass das Geschäft sogar einen grösseren Umsatz erzielt habe, als man erwartete. Die Schokoladenaktien ständen jetzt mit 627,50 frs zu Buch; diesen Kursfall habe die Verwaltung nicht verhindern können, denn einmal haben die Aktien einen beschränkten Markt, und dann seien in letzter Zeit soviele andere Schokoladenaktien ausgegeben worden, was auch auf den Kurs gewirkt habe. Jedenfalls ist der innere Wert der Aktien durch den Kursfall nicht berührt, und die Verwaltung hofft, dass sich der Kursstand bald wieder heben wird.

Die **Société suisse des Chocolats au lait**

Digitized by Google

Croisier wird, wie wir hören, auch für 1905 eine Dividende nicht verteilen. Das Aktienkapital dieser Gesellschaft beträgt, wenn wir uns recht erinnern, 500 000 frs.

Anders lauten die Nachrichten aus **Montreux** von der Société anonyme des Chocolats de Montreux **Séchaud & Fils** und von der Société anonyme des Chocolats fins **A. Zürcher.** Der Verwaltungsrat von Séchaud wird auf der Generalversammlung die Erhöhung des Aktienkapitals um 500 000 frs beantragen, sodass es dann eine Million frs betragen wird, und auf der Generalversammlung von Zürcher soll Beschluss gefasst werden über Erhöhung des Aktienkapitals von 500 000 frs auf 750 000 frs.

Die **Konservenfabrik Lenzburg** ist mit dem Ergebnis des Geschäfts im Jahre 1905/06 zufrieden. Die beiden Fabriken konnten ihren Absatz bedeutend steigern. Grossgerau hat zum ersten Male einen Reingewinn erzielt, der nicht nur die satzungsmässigen Abschreibungen gestattete, sondern auch noch die Verzinsung aller in dem Unternehmen angelegten Gelder ermöglichte. Die Generalversammlung beschloss die Erhöhung des Aktienkapitals um 600 000 frs. Die neuen Aktien nehmen für das laufende Jahr schon teil am Gewinn.

Die Aktiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Schokolade-Fabriken **Lindt & Sprüngli in Zürich** macht im Handelsblatt bekannt, dass die Unterschriften der Herren R. Sprüngli-Schifferli und Rudolf Lindt als Delegierte des Verwaltungsrates, des Herrn August Lindt als Direktor und der Herren Walter Lindt und Albert Stauffer als Prokuristen erloschen sind. Damit sind die Inhaber der früheren Firma Lindt endgültig aus dem vereinigten Unternehmen ausgeschieden.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im März 1906.

Die Zahlen des deutschen Aussenhandels im ersten Monat der neuen Zollverhältnisse liegen vor. Schlüsse lassen sich aus diesen Zahlen noch nicht herleiten, denn jede Zollumwälzung braucht eine Uebergangszeit, und als solche sind die vier, fünf, sechs ersten Monate des laufenden Jahres, vielleicht auch schon die letzten von 1905, ohne Zweifel anzusprechen.

Die Ergebnisse des Märzmonats haben für unsere Industrie den Erwartungen entsprochen, die wir aussprachen, als wir den Aussenhandel des letzten Monats unter den alten Zollverhältnissen besprachen. Hierbei, beim Februar 1906, müssen wir noch einen Augenblick verweilen, weil hierfür eine ergänzende Uebersicht erschienen ist, nach der sich auch die Zahlen für unsere Industrie ein wenig verschieben. Diese Uebersicht umfasst auch die Waren, die zwar noch vor Ablauf der alten Tarifperiode zur Verzollung angemeldet sind, die aber erst nach dem 1. März zur Anschreibung kamen. Hiernach sind in Kilo **eingeführt** worden

	im Februar	in 2 Monaten
Kakaobohnen	1920900	6602200
Schokolade	49900	101700

Auffällig ist, dass gerade von Kakaobohnen noch nach dem 1. März 1906 243 800 Kilo zur Anschreibung gelangten, die noch vor Ablauf der alten Zollsätze zur Verzollung angemeldet waren und daher wohl auch noch den alten, um 15 Mk. höheren Zoll zahlen mussten.

Nach dem Ergänzungsheft sind **ausgeführt unter dem alten Tarif** in Kilo

	im Februar	in 2 Monaten
Kakaobutter	318300	471000
Kakaomasse	47600	88100
Kakaopulver	127900	181300
Schokolade	40400	111300
Schokoladewaren	33400	53600

Diese Zahlen lassen besonders bei Butter, Pulver und Schokoladewaren das Nahen der neuen Sätze mit den ebenfalls veränderten Ausfuhrvergütungen erkennen. Vielleicht wären die Ziffern nicht ganz so hoch ausgefallen, wenn man nicht erst nach dem 1. März, sondern rechtzeitig gewusst hätte, dass die alte Ausfuhrvergütung bis zum 30. April gewährt würde bei allen Waren, deren Rohstoffe nachweisbar noch zu den alten, höheren Zollsätzen eingeführt wurden.

Von einigen weniger wichtigen Zahlen kann abgesehen werden.

Wir wenden uns jetzt dem März 1906 zu, dem ersten Monat unter dem neuen Zolltarif.

Hierbei ist zu merken, dass die fettgedruckten Zahlen die Einfuhren und Ausfuhren der einzelnen Monate vorstellen, während sich alle übrigen Zahlen für die Zeit von Januar bis März, für drei Monate, verstehen.

a) Einfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen	**3554400**	**2215500**	**3388000**
seit Anf. d. J.	10912800	8797700	8192400
davon aus:			
Portug. Westafrika	2054500	1968400	2213200
Britisch-Westafrika	1078600	954200	410900
Brasilien	1623300	1322800	1202000
Dominik. Republik	1533900	1160900	928600
Ecuador	1509500	1770400	1989300

Die Märzmengen mussten zunehmen, weil viele Fabrikanten ihre eisernen Bestände erst wieder auffüllen mussten, die unter dem alten Tarif erschöpft waren.

Kakaobutter	**600**	**2000**	**500**
seit Anf. d. J.	2300	4700	2300
Kakaopulver	**62400**	**51900**	**58100**
seit Anf. d. J.	114600	133700	138400
davon aus:			
Niederlande	111400	133200	137600

Die Einfuhren von Kakaopulver sind im März bei dem niedrigeren Zoll höher gewesen, doch hätte man wohl bei den niedrigen Einfuhrzahlen vom Februar und Januar 1906 erwarten können, dass der März den Ausfall mindestens ausgleichen würde. Das ist nicht geschehen, vielmehr ist die Einfuhr im ganzen und aus den Niederlanden nicht unerheblich zurück.

Kakaomasse	**2100**	**700**	**700**
seit Anf. d. J.	3300	1800	1300
davon aus:			
Holland	1500	1300	1300
Schweiz	1500	—	—
Schokolade	**86700**	**64300**	**55900**
seit Anf. d. J.	188400	159700	126100
davon aus:			
Schweiz	169700	145300	105400
Frankreich	14700	10900	16400

Bei Schokolade ist die Wirkung des neuen Vertragssatzes, der bei der Schweiz 60 Mk. beträgt, deutlich zu spüren. Von dort kamen im März allein 76 200 Kilo, während im Januar und Februar zusammen nur 93 500 Kilo eingeführt wurden.

Digitized by Google

Schokoladewaren	**7800**	**7000**	**6500**
seit Anf. d. J.	27100	21700	17100
davon aus:			
Schweiz	10400	7000	3800
Frankreich	7500	5300	4700
Oesterreich-Ungarn	5900	6300	4200

Hierfür ist der Einfuhrzoll unverändert auf 80 Mk. geblieben.

Kindermehl u. dgl.	**1200**	**41900**	**38600**
seit Anf. d. J.	113100	125600	127200
davon aus:			
Frankreich	30500	30100	17800
England	27700	26200	19700

Der Vorzugszoll von 50 Mk. auf Kindermehl hat aufgehört, es werden allgemein 60 Mk. dafür erhoben.

Mandeln, getrocknet	**831800**	**421500**	**541600**
seit Anf. d. J.	1865100	1696600	1672100
davon aus:			
Italien	1136400	991600	1037400
Spanien	268900	172800	125300
Frankreich	208900	165900	168600
Marokko	202000	339000	302300

Der Mandelzoll ist unverändert auf 30 Mk. geblieben, doch ist der Vertragssatz von 10 Mk. auf 4 Mk. herabgesetzt, und da alle Mandellieferanten im Vertragsverhältnis mit Deutschland stehen, ist es erklärlich, dass im März bei dem niedrigeren Zoll 831800 Kilo über die Grenze kamen.

Vanille	**2400**	**1700**	**1400**
seit Anf. d. J.	53100	33800	28400
Honig	**112700**	**223500**	**202400**
seit Anf. d. J.	1570900	516300	664400
davon aus:			
Kuba	90500	169900	239600

Bei den starken Honigzufuhren ist zu beachten, dass zwar der Zoll unverändert auf 40 Mk. geblieben ist, dass aber andererseits die Tarierung geändert ist, sodass der Zoll jetzt tatsächlich etwa 10 Prozent mehr ausmacht.

b) Ausfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoschalen	**28500**	**86400**	**67400**
seit Anf. d. J.	177800	230800	114000
davon nach:			
Schweiz	71200	142800	33700
Kakaobutter	**90800**	**170700**	**118400**
seit Anf. d. J.	561800	391900	347700

Die Gesamtzahlen für Butter sind beträchtlich höher, die für März fast um die Hälfte niedriger. Der Grund ist ohne weiteres klar, indem noch im Februar alles, was irgend fertig gepresst werden konnte, über die Grenze gebracht wurde, um die alte hohe Vergütung von 43.70 Mk., die heute nur 25 Mk. beträgt, noch zu erhalten.

Kakaopulver	**6900**	**15100**	**22300**
seit Anf. d. J.	188200	71700	67400
davon nach:			
Holland	37500	31100	1700
Deutsch-Südwestafrika	18600	3000	100
Schweden	2100	—	—
Schweiz	2100	—	—

Die kleinen Märzzufuhren und die hohen Gesamtzahlen haben hier die gleiche Veranlassung, wie bei Kakaobutter. Es wurde viel schon im Februar über die Grenze gebracht, was unter normalen Verhältnissen erst im März oder gar noch später ausgeführt wäre. Soweit ersichtlich, ist auch im März 1906 nichts nach Südwestafrika und nach den Niederlanden gegangen, sodass dafür die Gesamtmengen der beiden ersten Monate von 1906 wieder eingesetzt werden mussten, um Vergleichszahlen für das erste Viertel der beiden Vorjahre zu haben.

Kakaomasse	**33000**	**48100**	**50800**
seit Anf. d. J.	121100	92500	131800
davon nach:			
Holland	52100	31800	46800
Oesterreich-Ungarn	37500	45100	44700

Auch hier werden die Zahlen, wie bei Pulver und Butter, erklärlich, denn die Ausfuhrvergütung ist auf 100 Kilo

für	nach dem **alten** Tarif	**neuen** Tarif
Kakaomasse Kakaobutter	43.70 Mk.	25.— Mk.
Kakaopulver	43.— »	24.60 »
Schokolade	25.60 »	18.10 »

Die Ausfuhr nach Holland ist sehr hoch, während die deutschen Ausfuhren nach Oesterreich schon die Einwirkung des dort bedeutend erhöhten Zolles erkennen lassen.

Schokolade	**21900**	**47500**	**27900**
seit Anf. d. J.	133200	92300	80100
davon nach:			
Deutsch-Südwestafrika	37600	34300	6100
England	18000	15200	15800
Belgien	11500	4700	22500

Die Anschreibungen für Schokolade sind schon durch die voraufgehenden Bemerkungen erklärt, ebenso die Ziffern für Schokoladewaren.

Schokoladewaren	**22100**	**25900**	**18500**
seit Anf. d. J.	75700	66500	56400
davon nach:			
England	14200	30600	35500
Belgien	10800	6700	7800
Honig	**6000**	**20900**	**39700**
seit Anf. d. J.	71600	43800	65900

Im März sind die Ausfuhren nur ganz unbedeutend gewesen. Scheinbar wird schon mehr Honig im Lande festgehalten durch den um etwa 10 Prozent teurer gewordenen Eingangszoll, der hoffentlich dazu beitragen hilft, dass Deutschland in absehbarer Zeit nicht nur seinen eigenen Bedarf deckt, sondern sogar noch Honig ausführen kann.

Zuckermarkt.

Bericht vom 21. Mai 1906.

Die Berichte aus den Rübengegenden lauten im allgemeinen zufriedenstellend. Wo Regen in den letzten Wochen gewünscht wurde, ist er zweifelsohne in der Zwischenzeit gefallen, und zwar vielleicht noch mehr, als man sich wünschte. Hier und da wurde auch über Mangel an Arbeitskräften geklagt.

In der Berichtszeit wurden auch die Ziffern bekannt, die die internationale Vereinigung über den Rübenanbau gesammelt hat. Das Gesamtergebnis stellt sich auf 4.8% Minderanbau und ist am Schluß noch näher angegeben. Jedenfalls lässt die diesjährige Anbaufläche keine Schlüsse auf eine Zuckerhausse zu, wie wir sie erst im Zuckerjahre 1904/05 erleben mussten. Denn selbst wenn die Rübenernte wieder nicht grösser wird wie damals, so sind wir von der letzten Ernte her sehr gut mit Vorräten versorgt, und ausserdem lauten die Nachrichten von Kuba fortgesetzt günstig. Diese Erwägungen haben es trotz der Anregung, die man vielleicht von dem Unglück

Digitized by Google

in San Franzisco hätte erwarten können, vermocht, dass sich die Verhältnisse auf dem Zuckermarkt nicht verschoben haben, wenigstens nicht in einer aufwärts steigenden Richtung. Dies gilt vom Rohzucker und vom Raffinadenmarkt. Hier war die zweite Hand, die sonst wohl durch billige Angebote einige Umsätze zuwege gebracht hatte, verschwunden, und auch die Raffinerien schlossen selbst bei nachgiebigen Preisen nur ganz vereinzelt Verkäufe fürs Inland ab. Die Magdeburger Tagespreise standen am 19. Mai 1906 für gemahlenen Melis bei 17 bis 17¼ Mk., für gemahlene Brodraffinade I bei 19.50 Mk.

An dieser Entwickelung der Dinge konnten auch die ziemlich günstigen Aprilzahlen des deutschen Verbrauches nichts ändern; dieser hat umfasst in Tonnen

	im April	im Sept./April
1905/06:	85 124	713 605
1904/05:	68 513	629 058

Die Zunahme beträgt 13½% gegen die 8 Monate des vorigen Zuckerjahres.

* * *

Rübenanbau 1906/07. Die internationale Vereinigung für Zuckerstatistik gibt das Ergebnis ihrer Umfrage vom 2. Mai 1906 bekannt. Hiernach beträgt der Anbau

in	1905 ha	1906 ha	1906 ± % gegen 1905
Deutschland	467 885	440 340	— 5.9
Oesterreich-Ungarn	371 500	342 100	— 7.9
Frankreich	262 866	190 300	— 27.6
Russland	538 544	594 227	+ 10.3
Belgien	71 385	59 820	— 16.2
Holland	48 480	44 075	— 9.1
Schweden	27 750	30 300	+ 9.2
Dänemark	15 200	15 200	—

Aus einzelnen Teilen Deutschlands, Sachsen, Westpreussen und Mecklenburg, haben die Fabriken mitgeteilt, dass sie möglicherweise aus Mangel an Arbeitskräften die Anbaufläche verringern müssten.

In Italien wird der Anbau in diesem Jahre auf 37 500 ha geschätzt, 500 ha mehr als 1905.

Im ganzen hat sich die Anbaufläche der zur internationalen Vereinigung gehörenden Länder gegen 1905 um 4.8 Prozent verringert.

Kakaomarkt.

Bericht vom 23. Mai 1906.

In der Berichtszeit sind die Preise für die Hauptsorten Thomé, Bahia, Samana, Accra und andere Sorten erhöht worden, und zwar in erster Linie deshalb, weil die Zufuhren in dieser erntelosen Zeit noch mehr zusammengeschrumpft sind als im April, und weil sich in den hauptsächlichen Verbrauchsländern ein guter Bedarf zeigt, sodass selbst vorsichtige Fabrikanten, die sich noch zu den alten, billigen Preisen eindeckten, wohl mehr oder weniger grosse Ergänzungskäufe für den augenblicklichen Bedarf machen müssen. Denn beispielsweise ist der Aprilverbrauch in England und Frankreich — von Deutschland und den Vereinigten Staaten liegen noch keine zahlenmässigen Unterlagen vor — gegen 1905 ziemlich gestiegen, und seit Anfang 1906 hat er gegen das Vorjahr zugenommen

in	für	um
Frankreich	4 Monate	12½%
England	4 »	14 %
Deutschland	3 »	15½%
U. S. A.	2 »	73 %

Natürlich kann die Zunahmeziffer der Vereinigten Staaten nicht massgebend sein, denn der Verbrauch drüben deckt sich bekanntlich immer ruckweise ein, und das ist auch im Januar und Februar geschehen; die Nachwehen spüren jetzt die europäischen Märkte in den Mengen, die nach New-York geleitet wurden, und die in Europa fehlen.

Ueber die Dauer dieser festen Stimmung, die gestern schon ein wenig schwankte, die aber unter den herrschenden Umständen durchaus berechtigt ist, lässt sich heute noch wenig sagen, da wir mit teilweise erst später wie sonst greifbar werdenden neuen Zufuhren rechnen müssen. Wer sich noch bei billigen Preisen auf längere Zeit genügend mit Bohnen versorgt hat, tut jedenfalls gut, erst die neuen Zufuhren abzuwarten.

Die Hamburger Ankünfte waren in der ersten Maihälfte grösser als vorm Jahr, und inzwischen sind weitere 8 bis 9000 Sack gelandet. Auch im ganzen sind die Zufuhren voraus, in Hamburg um 8500 Sack, in London sogar um 18200 Sack, nur Le Havre hat etwa 30000 Sack weniger erhalten, die durch das Hamburger und Londoner Mehr ausgeglichen werden Dagegen sind die Zufuhren in sämtlichen französischen Häfen für vier Monate 1906 um über 1 Million Kilo denen von 1905 über, in den englischen Häfen beträgt dies Mehr sogar 1370 tons. Wenn trotzdem augenblicklich anziehende Preise für Bohnen gelten, wo wir doch eigentlich am Anfang der stillen Zeit für unsere Industrie stehen, und wo die Nachfrage dieser erntelosen Zeit noch unter dem kleinen Angebot zu bleiben pflegte in früheren Jahren, so kann man hieraus wohl erkennen, dass sich unsere Industrie überall reckt und streckt und weiter auswächst.

Wir lassen die **Einzelberichte** folgen:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1.—15 Mai 1906.

Lissabon	4009 Sack
Westindien	3284 »
Westküste Südamerikas	1900 »
Bahia	1693 »
Le Hâvre	1651 »
Liverpool	1344 »
Westafrika	951 »
Amsterdam	538 »
London	402 »
Southampton	200 »
Bremen	25 »
Ostafrika	15 »
Zusammen 1.—15. Mai 1906:	16012 Sack
gegen 1905:	11318 »

	1906	1905	1904
seit Jahresanfang:	228022	219521	224445 Sack

Guayaquilkakao. Die Ankünfte im April 1906 haben im ganzen 55 000 Quintales betragen, und in der ersten Maihälfte 35 000 Quintales, im ganzen demnach 90 000 Quintales, während in der gleichen Zeit des Vorjahres 87 700 Quintales in Guayaquil angebracht wurden. Seit Jahresanfang sind demnach angeliefert worden

1906	1905	1904
201 700	205 950	260 500 Quintales.

Die Erntenachrichten werden verschieden beurteilt. Einmal werden für Mai grössere Zufuhren erwartet, dann wieder kleinere, ebenso im Juni. Demnach scheint der Umfang der Ernte noch nicht zuverlässig festzustehen, was auch auf die Preisentwickelung nicht ohne Einfluss geblieben ist, zumal von drüben über ausgedehnte Trockenheit geklagt wurde, die viele Früchte zerstörte. — Aus London wurden ganz hübsche Umsätze während der letzten drei

Digitized by Google

Wochen gemeldet. Wenn auch besonders auf den Auktionen am 8. und 15. Mai das Angebot keine Beachtung fand, so wurden doch im ganzen etwa 2 200 Sack umgesetzt. Die zuletzt bezahlten Preise stellten sich auf 80 sh für feine Sommer-Arribas, 70 sh für gute Machalas und 72½ sh für fair Arriba. In Hamburg stellten sich die Kostfracht-Angebote, sofortige Abladung, ziemlich unverändert auf 73 Mk. für Superior Sommer-Arriba, 68 Mk. für Superior epoca Arriba, 64½ Mk. für Machala und 65 Mk. für Balao.

Trinidadkakao. Die Preise der auf den drei Londoner Auktionen verkauften und auch der ausserdem gehandelten Partien haben fortgesetzt nach oben gezeigt, sodass letzte Woche für gute bis feine Sorten 58 bis 60 sh bezahlt wurden. Im ganzen wurden 2304 Sack verkauft. Aus Port of Spain lagen nur Zahlen vor, aus denen hervorgeht, dass die Aprilverladungen von 1906 nur 9334 Sack umfasst haben gegen 18522 Sack im Jahre vorher. Im ganzen sind seit Jahresanfang in vier Monaten 1906 64 365 Sack und 1905 80 026 verladen worden. Von den Abladungen der vier Monate 1906 wurden verladen mit der Bestimmung nach englischen Häfen 12 004 Sack, nach französischen Häfen 23 178 Sack und nach Nordamerika 29 283 Sack.

Thomékakao. In Lissabon sind am 5. Mai D »Loanda« mit 2970 Sack und am 11. Mai D »Malange« mit 5730 Sack angekommen, zusammen 8700 Sack. Da man die Gesamtzufuhren für den Mai auf 15 000 Sack etwa schätzt, müsste der übliche dritte Dampfer etwa 6300 Sack bringen, während die Hauptmengen der Ernte erst im Juni/Juli erscheinen sollen. Uebrigens sind im Mai 1905 auch nur 14 613 Sack, also weniger als in diesem Jahre erwartet werden, in Lissabon gelandet, die Hauptzufuhren fielen in die kommenden Monate, sodass sich 1906 und 1905 hierin scheinbar gleichen werden. Dagegen sind die Lissaboner Vorräte heute kleiner als vorm Jahr. Im Zollhause dort lagen am 5. Mai 1906 40 059 Sack, während es am 13. Mai 1905 48 092 Sack waren. Ueber die Preise soll heute nur gesagt werden, dass sie in der Berichtszeit ziemlich erhöht wurden, angesichts der kleinen Zufuhren. Bei den fast täglich sich ändernden Ansätzen ist es schwierig, einen bestimmten Preis zu nehmen. Das gleiche gilt vom

Bahiakakao. Auch hier hat die alte Ernte ihr Ende erreicht, und die neuen Zufuhren sind noch nicht greifbar. In der Regel erscheinen diese etwas später als die von Thomé, etwa im Juli/August, in grösseren Mengen in den Empfangshäfen. — Wir lassen noch die Zufuhren der letzten drei Erntejahre folgen; dort wurden in Bahia angeliefert in Sack

	1905/06	1904/05	1903/04
April	1 338	537	1 286
Mai }	10 937	2 667	1 842
Juni }		16 311	11 226
Juli	24 511	37 000	15 050
August	21 595	51 506	20 777
Septbr.	28 181	34 886	33 706
Oktbr.	54 156	37 760	39 781
Novbr.	43 033	34 813	34 773
Dezbr.	52 669	40 909	38 300
Januar	46 145	22 557	35 760
Februar	22 783	21 040	13 400
März	14 854	5 353	7 456
	320 202	305 339	253 357

Mit diesem Ergebnis von 320 202 Sack hat das letzte Erntejahr 1905/06 dank den beträchtlichen Zufuhren in seiner zweiten Hälfte sogar auch seinen schon sehr umfangreichen Vorgänger noch um mehrere tausend Sack geschlagen, was man vorigen Sommer nicht entfernt annehmen konnte!

Sanchez/Samanákakao. Vorräte, Zufuhren und Angebot sind nur klein, sodass auch die Forderungen erheblich erhöht wurden. Zum guten Teil ist diese Knappheit durch bedeutende Verladungen von Samana/Sanchez nach Nordamerika veranlasst.

Accrakakao. Nicht anders liegen die Verhältnisse beim Accrakakao, sodass auch hier die Preise erhöht wurden.

Samoakakao. Die Ausfuhr des Jahres 1905 stellt sich auf 27 500 kg im Werte von 30 250 Mk. Hiervon gingen 18 000 Kilo nach Deutschland, 9000 Kilo nach den Vereinigten Staaten und 500 Kilo nach Australien. Im Jahre 1904 wurden im ganzen 19 518 Kilo ausgeführt.

Grenadakakao. Vom 11. bis zum 27. April sind von Grenada nur 26 Sack nach New-York, dagegen nach Europa 2975 Sack verladen, die sich in der Berichtszeit in London bemerkbar machten, indem im ganzen auf den drei Auktionen 2355 Sack angeboten und verkauft wurden. Die Werte konnten sich gut behaupten und zogen letzte Woche an. Die Preise standen für geringe bis mittlere Sorten bei 48½ bis 51½ sh, während für gute bis feine Grenadas 52½ bis 54½ sh angelegt wurden. Die Bestände, die anfangs nicht unerheblich zunahmen, gaben dann nach bei starken Abforderungen für Ausfuhr und heimischen Verbrauch und betrugen am 12. Mai 8293 Sack.

Ceylonkakao. Auch hier verfolgten die Preise bei ziemlichen Umsätzen eine aufwärts zeigende Richtung. Soweit bekannt, wurden 2951 Sack verkauft, zu Preisen, die zuletzt für gering bis mittel (kleinbohnige) bei 53 bis 65 sh standen. Eingeborenensorten erzielten 47 sh. Die Ablieferungen waren so stark, dass die Vorräte am 12. Mai 1906 auf 18811 Sack gefallen waren.

Jamaikakakao. Vom 1. April bis 31. März, also in 12 Monaten, sind verladen im Erntejahr

1905/06	1904/05
1 662 000 Kilo	1 134 000 Kilo

Die Londoner Umsätze waren in der Berichtszeit nur klein. Man bezahlte für feine Sorten 54 bis 54½ sh, für geringe 46½ sh.

Kakaoplätze:

London. Es fanden in dieser Berichtszeit dreimal Auktionen statt, am 1., 8. und 15. Mai, und zwar herrschte an den drei Auktionstagen rege Nachfrage, die sich in den festen, anziehenden Preisen am besten wahrnehmen liess. Näheres ist schon bei den Einzelberichten gesagt worden. Die nächsten Auktionen finden am 22. Mai statt.

Im ersten Maidrittel 1906 (1905) sind

angeliefert	4799	(6401) Sack
abgeliefert		
zum Verbrauch	7341	(5673) »
zur Ausfuhr	4034	(1920) »

sodass die Vorräte um etliche 1000 Sack abnahmen und am 12. Mai 1906 (1905) 66 946 (76 137) Sack umfassten, doch werden aus der letzten Woche schon wieder grössere Zufuhren bekannt, u. a. 2790 Sack Thomé und 712 Sack Ceylon.

Liverpool. Die Preise waren, bei nur kleinen Umsätzen, fest. Die Zufuhren der Berichtszeit bestanden aus 2143 Sack Thomé, 863 Sack aus Le Havre, 427 Sack Westafrikaner und 33 Sack anderer Herkunft.

In **Southampton** wurden 1206 Sack Bahia, 1015 Sack Jamaika, 513 Sack Trinidad, 557 Sack Guayaquils und etwa 400 Sack verschiedener Herkunft gelandet. In **Bristol** kamen 2781 Sack Thomé und 949 Sack Jamaika an, in **Goole** 400 Sack von Hamburg.

Digitized by Google

Le Havre. Die Kakaobewegungen weisen im April 1906 folgende Mengen in Sack auf:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestand Ende April
Para	228	790	7 709
Trinidad	1 328	4 694	40 263
Cote Ferme	3 096	3 524	14 406
Bahia	102	1 641	11 173
Haiti	1 248	2 010	11 454
Samana	523	930	9 652
Martinique	702	695	4 495
Andere Sorten	1 206	2 451	35 175
zusammen:	8 433	16 737	134 327
April 1905:	32 625	32 690	146 590

Die Aprilzahlen sind bedeutend zurück gegen 1905, in Ablieferungen wie in Zufuhren, was auffallen muss, da die Anlieferungen in englischen Häfen im April sogar höher waren, und ebenso in Hamburg.

Seit Jahresanfang sind in Le Havre in vier Monaten

	angeliefert:	abgeliefert:
1906:	97 738 Sack	106 259 Sack
1905:	127 670 »	118 110 »

woraus für 1906 bisher nur eine kleine Erleichterung der Bestände ersichtlich ist.

In der ersten Maihälfte waren die Zufuhren gerade für die verlangten Sorten ebenfalls nur unbedeutend, ebenso bewegte sich das Geschäft nur in bescheidenen Grenzen.

Amsterdam. Am 16. Mai waren zur Auktion angeboten

1030 Sack Java
71 » Surinam
15 » Caracas
140 » St. Thomé

Von Thomé wurden nur 35 Sack verkauft, unter der Taxe, auch Caracas und Surinam konnten in der Auktion nicht untergebracht werden, dagegen herrschte für Java-Kakao, besonders zu Anfang, lebhafte Nachfrage, die sich in Preisen kundgab, die über die Taxe hinausgingen. Das Java-Angebot wurde ziemlich geräumt, natürlich erzielten einige Kavelinge auch nicht den vollen Taxwert, und einige wenige blieben unverkauft.

Kakaoverbrauch:

Frankreich. Die Aufnahme von Rohkakao für den Verbrauch des Landes hat betragen im April

1906 | 1905 | 1904
2 088 800 | 1 589 700 | 1 752 000 Kilo

Seit Jahresanfang, für vier Monate, umfassen in Kilo

	1906	1905	1904
Zufuhr	14 239 500	13 204 800	14 652 900
Verbrauch	7 586 800	6 745 700	7 339 000
Ausfuhr	6 443 400	5 839 700	6 523 000

Die Bestände in französischen Transitlagern haben Anfang Mai 16 746 400 Kilo umfasst, gegen 17 410 900 Kilo am Jahresanfang.

England. In Rohkakao haben betragen für ganz England

	im April 1906 (1905)	in 4 Monaten 1906 (1905)
Zufuhr	1896 (1471) tons,	9293 (7923) tons
Verbrauch	1600 (1396) »	7519 (6606) »
Ausfuhr	430 (374) »	1660 (1750) »

Die Ziffern zeigen im April wie im ganzen eine Zunahme, die besonders erfreulich beim Verbrauch zu bemerken ist. Nur die Ausfuhren für die vier Monate sind zurück. Bei den Zufuhren soll nicht unerwähnt bleiben, dass diese für April 1906 um über 425 tons dem April 1905 voraus sind, während die Le Havrezufuhren im April gegen das Vorjahr ganz beträchtlich zurück sind. Die Vorräte stellten sich Ende April 1906 (1905) auf 4587 (5097) tons.

In »prepared cocoa« sind in lbs

	im April 1906 (1905)	in 4 Monaten 1906 (1905)
eingeführt	807 775 (626 161)	3 173 061 (3 033 038)
verbraucht	766 786 (581 994)	2 993 696 (2 909 552)
ausgeführt	43 036 (43 343)	179 165 (155 383)

Die Vorräte haben Ende April 65 000 lbs umfasst gegen 75 000 und 93 000 in 1905 und 1904. Auch in »prepared cocoa«, worin bekanntlich auch die Schokoladeneinfuhren enthalten sind, zeigt sich gegen 1905 eine Zunahme.

Deutschland. Die Aufnahme von Rohkakao hat umfasst in Kilo

	im März	in drei Monaten
1906	3 554 400	10 912 800
1905	2 215 500	8 797 700
1904	3 388 000	8 192 400

Mehr ist hierüber an anderer Stelle des Heftes schon gesagt; diese Zahlen werden nur der Vollständigkeit halber wiederholt.

Vereinigte Staaten. Beträchtliche Kakao-Zufuhren werden für die beiden ersten Monate des laufenden Jahres gemeldet. In den Häfen der Vereinigten Staaten sind gelandet in lbs

	1906	1905	1904
Januar	10 507 578	5 963 282	9 954 173
Februar	9 715 148	5 740 708	8 662 174
Zusammen	20 222 726	11 703 990	18 616 347

Von dieser Zunahme von etwa 9½ Millionen lbs, die gegen 1905 fast das doppelte ausmacht, entfallen nicht ganz 3½ Millionen lbs auf Bahia, über 3 Millionen lbs auf die westindischen Kakaogebiete und fast 2½ Millionen lbs auf Venezuela und Ecuador, während sich der Rest auf die übrigen Länder verteilt. Hervorgehoben soll werden, dass sich die Zufuhren über europäische Häfen, die in der Hauptsache aus Thomé bestehen, im Januar in gleichen, im Februar aber in kleineren Grenzen bewegten als in den entsprechenden Monaten des Vorjahres. Scheinbar ist dieser Nachlass durch die höheren Zufuhren von westindischen und brasilianischen Kakaos veranlasst.

Kakaoschalen. Die in London am 1. Mai zur Auktion gestellten 52 tons (1312 Sack) von Cadbury erzielten auf die engl. Tonne

A: 152½ bis 157½ sh;
B: 122½ sh;
C: 127½ bis 130 sh;
D: 262½ sh.

Kakaobutter.

Bericht vom 23. Mai 1906.

Die Juniauktionen werden nicht an einem Tage abgehalten: Die Amsterdamer wird am Tage nach Pfingsten, also am 5. Juni, stattfinden, während man in London erst am 12. Juni die übliche Menge zum Verkauf bringen will.

In Amsterdam sollen am 5. Juni verkauft werden:

85 000 Kilo Van Houten
13 000 » De Jong
8 500 » Mignon
8 000 » Stollwerck.

Das sind, namentlich auf die führende Marke Van Houten gesehen, Mengen, wie sie seit Jahren vorkommen.

Damit ist die Gesamtmenge, für das erste halbe Jahr berechnet,

auf 460 Tons in 1906 gekommen,
gegen 425 » » 1905
» 455 » » 1904
» 435 » » 1903
» 470 » » 1902

Man sieht, dass die Produktion der Firma Van Houten sich in recht gleichmässigem Rahmen

Digitized by Google

hält; ohne Zweifel wird das zweite Semester dieses Jahres sich ebenso zeigen.

In London wird man, wenn die Firma Cadbury alles aus der langen Produktionszeit am 12. Juni zum Verkauf stellen will, wohl mit 80 bis 100 Tons rechnen müssen. Dann würde aber nur ein kleineres Quantum für die Juliauktion, die am 3. Juli stattfinden wird, übrig bleiben. Verteilt sie aber ihre für den Verkauf freien Mengen auf beide Monate, dann würden wir wohl kaum mehr als 60 Tons im Juni, 60 Tons im Juli bekommen. Die Firma Cadbury verbraucht, da sie grosse Mengen Milchschokolade und leicht schmelzende Schokolade mit erhöhtem Butterzusatz macht, von Jahr zu Jahr mehr von ihrer eigenen Butter.

Der freihändige Verkauf war nur in den ersten acht Tagen des Monats etwas lebhaft, später und auch heute ist die Nachfrage kaum nennenswert, und wo sich ein Käufer zeigt, da hat er billigere Preise im Kopf, als sie durch die Maiauktion aufgestellt worden sind. Das sind aber Zeichen, die sich alle Jahre zu Beginn des Sommers melden.

Wo will das hin mit dem Zinn!?

So fragen sich alle, die mit Zinn etwas zu tun haben; auch wir. Von Woche zu Woche haben wir gewartet, dass die Preise einen plötzlichen Ruck nach unten machen würden. Bis heute ist das ausgeblieben. Aber ein Ende wird es bald haben. Es ist hierbei kein anderer Grund in Wahrheit für die aufwärts treibende Kraft zu finden, als Spiel- und Profitwut einiger Grosskapitalisten. Wir vom Gordian sind mit den Spekulanten in Lissabon, die die Kakao-Bohnenpreise nach Laune und Profitgier auf und nieder schoben, fertig geworden; wir haben den Amsterdamer Spekulanten in Kakaobutter das Handwerk gelegt, wir werden auch der Zinnspekulation auf die Fährte kommen. Und haben wir die richtige Fährte, dann werden wir auch unser Teil dazu beitragen, dass ihr die sichere Vorausberechnung des Bedarfes unmöglich gemacht wird. Alles, was den nicht gut unterrichteten Käufern und Konsumenten von der verringerten Produktion und von dem plötzlich gesteigerten Bedarf vorgefabelt wird, ist eitel Wind. Wir haben dasselbe in den uns eigentlich näher liegenden Produkten, Zucker, Kakaobohnen, Kakaobutter zu oft anhören müssen, haben aber dabei auch zu gut den Spekulanten aufs klopfende Herz fassen können. Jeder von uns weiss, dass zu den Zeiten der hohen Zuckerpreise, der hohen Bohnen- und Butterpreise, es nie an Zucker, nie an Bohnen, nie an Butter gefehlt hat. So ist's auch heute beim Zinn!

Nimmt der Konsum rapide zu und kann die Produktion damit nicht Schritt halten, ja, dann muss es doch an irgend einer Stelle, an irgend einem Markte an Ware fehlen! Das ist aber nicht der Fall. Wer nur immer die künstlich hochgetriebenen Preise bezahlen kann, will oder muss, der hat stets soviel Zucker, soviel Kakaobohnen, soviel Butter bekommen, wie er haben wollte, und der bekommt auch heute soviel Zinn wie er haben will und bezahlen kann.

Ausserordentlich gefährlich für alle Zinnverbraucher ist das Experiment, das augenblicklich von einigen Spekulantengruppen gemacht wird, weil sie aus ihm lernen, wie weit sie in der Preissteigerung gehen können, ehe der Konsum sich vom Zinn abwenden kann. Darum muss das Bestreben, den Spekulanten das Heft aus der Hand zu winden, zunächst auf die Erschliessung neuer Zinnlager gerichtet sein, dann aber auch muss zweitens, mit dem kostspieligen Material sparsamer umgegangen werden, und drittens muss man den Spekulanten die sichere Berechnung des laufenden Bedarfes verwirren.

Wie diese drei Aufgaben zu erfüllen sind, wollen wir demnächst zeigen. Jedenfalls stehen wir davor, auch schon mitten drin und werden auch in dieser Frage wohl helfen können. Natürlich geht das nur soweit, als unsere Arme reichen. Neue Zinnlager können wir nicht herbeizaubern, aber zum Suchen und Schürfen anregen, das können wir. Bessere Dienste können wir schon da tun, wo es sich darum handelt, sparsamer mit dem Stoffe Zinn umzugehen. Wir haben ausgerechnet, dass die Schokoladenindustrie der Welt bei einem Preisstande von 4 Mk. für 1 Kilo Stanniol = 20 qm = im Jahr für 18—20 Millionen Mark Stanniol verbraucht. Wochenlang haben wir mit aller Welt korrespondiert, um ganz zuverlässige Zahlen dafür zu bekommen; da das unmöglich war, haben wir aus Andeutungen und statistischen Zahlen die obige Summe zusammengetragen. An alle die Firmen, die von uns befragt worden sind, haben wir dann im April ungefähr wie folgt geschrieben:

»Dankbar für Ihre Bereitwilligkeit, uns zu einer Uebersicht über den Stanniolverbrauch zu verhelfen, wollen wir Ihnen sagen, wozu wir das Material brauchen:

Die hohen und immer weiter steigenden Zinnpreise und die beschränkte Produktionsmöglichkeit von reinem Zinn, drängen zu einer Einschränkung des Verbrauches, d. h. zur Sparsamkeit mit dem Urstoff Zinn! Nun ist unsere Industrie ein sehr grosser Verbraucher, hier und da auch wohl ein Verschwender aus Gedankenlosigkeit. Aber wohl weit grösser noch sind die Schokoladenesser im Verschwenden des so teuren Materials Zinn in Form des Stanniols!

Wir haben den Verbrauch an Stanniol innerhalb der Schokoladen-Industrie in Deutschland auf 4, England auf 3, Schweiz auf 2, Oesterreich auf 1, Frankreich auf 2, Belgien auf 1, Holland auf 1, Russland und Skandinavien auf 1 Million, zusammen auf 15 Millionen Mark geschätzt. Und hierin möchten wir uns gerne kontrollieren.

Gelänge es, unter den Schokoladenessern eine kleine Sammelwut, sagen wir Sammeleifer, anzuschüren, sodass das innerhalb der Schokoladen-Industrie benutzte Stanniol von den Konsumenten nicht mehr achtlos weggeworfen würde, sondern sich im ewigen Kreislauf erhalten liesse, so würden wir:

1. ein respektables Vermögen alljährlich dem Volke erhalten und
2. dazu helfen, dass die Preise dieses Metalles sich wieder seinem rechten Werte anpassten.

Man müsste durch alle Zeitungen monatlich ein- oder zweimal auf die Sache in ansprechender Form zu sprechen kommen, man müsste zu eifrigem Sammeln immer und immer wieder anregen; man müsste z. B in Deutschland alle Schokoladengeschäfte verpflichten, Stanniol zu marktmässigen Preisen von den Konsumenten aufzukaufen. Die Bezahlung könnte ja in Schokolade, Kakao oder Konfitüren geschehen. Man könnte auch die Konditoreien und Apotheken zur Annahme und zum Sammeln der pfundweise angelieferten Stanniolblättchen veranlassen. Und wenn man aus der Sammeltätigkeit einen Fonds für Wohltätigkeit schaffen will, so dass nicht bloss der Trieb zum Gelderwerb, sondern auch das Gemüt bei wohlhabenden Leuten zum Stanniolsammeln drängt, dann hätte man alle Kreise des Volkes in Bewegung gesetzt.

Digitized by Google

Das ist, in kurzen Zügen, der Zweck, der uns veranlasst hat, herumzufragen, wie gross wohl der deutsche Verbrauch an Stanniol in Geldwert im Jahre ist.«

* * *

Das wäre ein Mittel, erstens um Zinn zu sparen, zweitens um den Spekulanten auf einige Zeit die Uebersicht über den Bedarf zu verwirren. Wird diese Sammeltätigkeit von allen interessierten Kreisen unterstützt, werden in allen Städten und Städtchen bequem gelegene Annahmestellen errichtet, so muss aus den Kreisen der Konsumenten ein ansehnliches Jahresquantum wieder zum Einschmelzen zurückwandern. Wir vom Gordian und alle, die mithelfen wollen, haben nur die Pflicht, den Sammeleifer im Volke, bei den grossen und bei den kleinen Leuten anzufachen und wach zu halten. Das Stanniol, das um eine Viertelpfundstafel Schokolade sitzt, hat heute den Wert eines Pfennigs Einen Pfennig lässt selbst ein Rothschild nicht auf dem Trottoir liegen, also warum sollten sich die Nichtrothschilde nicht nach Stanniol bücken, oder es wenigstens nicht achtlos wegwerfen. Es muss den Sammlern nur bequem gemacht werden, ihre gesammelten Mengen los zu werden, und es muss ihnen der ordentliche Preis dafür bezahlt werden.

Bei der Untersuchung der Zinnangelegenheit sind wir natürlich auch auf die Zinnverarbeitung gestossen. Die Stanniolverbraucher, also die Schokoladenfabrikanten, sind in Deutschland auf Gnade und Ungnade dem Syndikate, das sich »Zentralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken, Berlin« nennt, ausgeliefert. Dessen Preise müssen bezahlt werden; alle Konkurrenz ist beseitigt. *Heute* am 22. Mai fordert das Syndikat 530 Mk. für 100 Kilo 20 qm dünnes; vor acht Tagen war der Preis 510 Mk. und am 5. Mai 495 Mk.

Vergleicht man mit diesen Fabrikatpreisen die Preise des Rohzinnes der Hauptmärkte in London oder Rotterdam, so findet man einen recht netten Aufschlag. Die Londoner Zinnpreise waren

am	5.	Mai	186/7 £	bis	186/10 £	für	die	Tonne
»	12.	»	197	»	197/5	»	»	»
»	19.	»	210	»	212	»	»	»

Rechnen wir um in Mark, so ergibt sich:

Als Zinn für 100 Kilo kostete,	kostete Stanniol
385—390 Mk.	495 Mk.
402—405 »	510 »
432—435 »	530 »

Man sieht hieraus, dass die Stanniolpreise um rund 100 Mk. für 100 Kilo höher sind, als die Zinnpreise der Auktionen stehen.

Ob diese Spannung eingehalten werden muss, das wird unsere Untersuchung ans Licht bringen. Wir können nur heute sagen, dass die Fabrikation von Blattzinn, also von Stanniol, wie es in unserer Industrie gebraucht wird, eine einfachere Sache ist, als die Fabrikation von Kakao oder von Schokolade. Mit einer Dampfmaschine zu 150 PS und einem Maschinenstock im Ankaufswerte von 25 000 Mark lassen sich täglich 1000—1500 Kilo Stanniol bis auf 20 qm pro Kilo auswalzen.

Ergeben unsere weiteren Ermittelungen, dass der Aufschlag, den der Zinnfolientrust nimmt, ein unberechtigt hoher ist, so werden wir den deutschen Fabrikanten vorschlagen, sich auf genossenschaftlicher Grundlage ein eigenes Stanniolwalzwerk zu gründen. Dann sind sie Herr im Hause und sind Abnehmer aller gesammelten Stanniole. —

Wir kommen auf diese wichtige Angelegenheit zurück. R. d. G.

Allerlei.

In der heutigen Ausgabe steht ein längerer Aufsatz des Mainzer Rechtsanwalts Dr. L. Fuld über Ausstattungsschutz. Herr Dr. Fuld zeigt darin, wie gut und sicher geschützt alle Ausstattungen sind, — (auch solche, die nicht formell »gesetzlich geschützt« wurden) — die »innerhalb der beteiligten Verkehrskreise als das Kennzeichen der Waren eines bestimmten Gewerbetreibenden angesehen werden«. — Wir gehen wohl nicht fehl, wenn wir glauben, dass Herr Dr. Fuld zu diesem Aufsatze angeregt worden ist durch unsere Kritiken, die wir an den Ausstattungen der Berliner Firma Maether & Co. Nachfolger zu üben hatten. Was wir, nur aus dem Gefühle heraus, für nicht anständig hinstellen mussten, wird, nach den Ausführungen des Herrn Dr. Fuld, heute auch als gesetzwidrig bezeichnet. Seine Arbeit enthält viele Sätze, die wert sind, auswendig gelernt zu werden; ich empfehle, sie zweimal zu lesen. R.

In Nr. 265 Seite 576 haben wir unter dem Stichwort »Eine neue Lindt-Schokolade« berichtet, dass wir demnächst mit einer dritten Schweizer Fabrik zu rechnen haben werden, in der Lindt-Schokolade fabriziert wird. Zu diesem kurzen Bericht erhalten wir den folgenden Brief:

Kilchberg b. Zürich, 16. Mai 1906.

Tit. Verlag des »Gordian«
Hamburg 21
Gustav Freytag Strasse 10.

»Wir sind so frei, Ihnen folgende Berichtigung der Notiz »Eine neue Lindt-Schokolade« in Nr. 265 Ihres geschätzten Blattes zur gefl. Veröffentlichung zu überreichen.

Sie schreiben: »In Zukunft werden wir mit drei verschiedenen Lindt-Schokoladen zu rechnen haben«; darnach hätten bisher schon zwei verschiedene Schokoladen dieses Namens bestanden. Das sowohl, als auch Ihre weitere Information ist nicht zutreffend.

Auf dem Markte befindet sich zurzeit nur eine Lindt-Schokolade, die wohlbekannte Marke gleichen Namens. Diese Lindt-Schokolade ist zuerst von Herrn Rod. Lindt Fils in Bern hergestellt, in den Verkehr gebracht und durch die bekannten Handelsmarken auch in der Verpackung individualisiert worden. Herr Rod Lindt Fils hat schon im Jahre 1899 seine Schokoladefabrik, sein Herstellungsverfahren für die Lindt-Schokolade und seine sämtlichen Fabrik- und Handelsmarken an die

»Akt.-Ges. Vereinigte Berner und Zürcher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli«

verkauft, sodass seit jener Zeit die Lindt-Schokolade einzig und allein von dieser Firma Lindt & Sprüngli hergestellt und in den Handel gebracht wird. Eine weitere Lindt-Schokolade gibt es nicht.

Es haben allerdings vor einigen Wochen zwei Herren Lindt, frühere Beamte der Akt.-Ges. Vereinigte Berner und Zürcher Schokolade-Fabriken Lindt & Sprüngli, eine eigene Schokolade-Fabrik in Bern gegründet und wünschen offenbar von dem Renommée der Lindt-Schokolade zu profitieren, indem sie ihre Firma als Marke verwenden und vielleicht ihre Produkte als Lindt-Schokolade anbieten werden. Selbstredend würden wir gegen

Digitized by Google

jeden Versuch, das uns zu alleinigem Eigentum verkaufte Verfahren durch Vertrauensmissbrauch zu verwerten, den gerichtlichen Schutz anrufen.

Es existiert also nach wie vor nur eine Lindt-Schokolade, die bekannte und allbeliebte Marke »Rod. Lindt Fils«, deren alleinige Fabrikantin die Akt.-Ges. Vereinigte Berner und Zürcher Schokolade-Fabriken Lindt & Sprüngli, mit Fabriken in Bern und Kilchberg b. Zürich ist.

Hochachtungsvoll
Aktien-Gesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Schokolade-Fabriken Lindt & Sprüngli.«

Anmerkung des Gordian: Ohne die näheren Verhältnisse zu kennen, haben wir doch den Eindruck, als wäre der in der heutigen Nummer stehende Aufsatz des Herrn Dr. Ludwig Fuld in Mainz dieser Lindtdifferenz geradezu sozusagen auf den Leib geschrieben. Es ist danach wohl anzunehmen, dass die neugegründete Fabrik der Herren Lindt sehr vorsichtig mit ihrem Namen und ihrer Warenausstattung zutage kommen muss, wenn sie vor dem Odium des Plagiierens bewahrt bleiben will. R.

Schutztruppen-Lieferungen. Auf verschiedene Anfragen teilen wir mit, dass der Bedarf an Schokoladen und Kakao für die Schutztruppe in Afrika, bis Ende 1906 gedeckt ist, also in absehbarer Zeit neue Bestellungen für diesen Zweck nicht gemacht werden. Diesen Bescheid haben wir vom Oberkommando der Schutztruppe in Berlin schon am 5. Januar bekommen und am 3. Mai ist uns bestätigt worden, dass sich nichts in dieser Hinsicht geändert hat.

Unter dem Namen **»Schweizer Vollmilch-Cacao«** wird von einer Firma H. C. Meyer unter Verschweigung des Wohnortes auf Packungen, Plakaten und Reklamepapieren, ein Gemisch aus Kakaomasse, **Zucker** und Milch in den Handel zu bringen versucht. Als Lieferanten haben wir die Firma H. C. Meyer in Wiesbaden ermittelt, die damit angefangen hat und ferner die Firma E. E. Lippmann in Köln, die sich auch ›Schweizer Vollmilch-Cacao Filial-Fabrik Köln a. Rh.‹ nennt. Wir machen die Firmen darauf aufmerksam, dass sie ihr Fabrikat nur dann »Schweizer Vollmilch-Cacao« nennen dürfen, wenn es erstens in der Schweiz fabriziert worden ist und zweitens, wenn es nichts weiter als Vollmilch und Kakao enthält. Ist aber als dritte Substanz auch noch Zucker darin, dann muss das Fabrikat ›Schokolade‹ genannt werden.

Es tut uns um die hübschen grünen Kartons leid, die sich die Firma H. C. Meyer dafür angeschafft hat. Aber wenn sie nicht mit der Staatsanwaltschaft in Konflikt geraten und wenn sie verhindern will, dass ihr die Konkurrenz Ungelegenheiten mit Fug und Recht macht, dann muss sie schleunigst alle ihre verkauften Sendungen aus dem Verkehr ziehen. Denn sie behauptet auf den Packungen etwas, was der Wahrheit zuwider läuft. Sie verspricht darauf:

»Dieses Pulver,

welches dazu dient, auch in Ermangelung von frischer Milch einen vorzüglichen Milch-Kakao schnell und gut herzustellen, besteht in der Hauptsache aus garantiert reiner Alpenmilch, verbunden mit einer Komposition feinster Kakaomasse«. —

Sie verschweigt also den Zuckerzusatz! — Und das darf nicht sein!

Originell aber ist eins der verbreiteten Reklameblätter, das wir zum Spasse reproduzieren wollen. Herr Meyer wird uns ja nicht gleich wegen Nachdruck verklagen! Dieses Blatt hat den folgenden Text:

Telegramm!
der Schw. V. C. Ztg.
»Aus Wiesbaden

kommt soeben eine Neuheit zu uns, welche die Aufmerksamkeit aller Hausfrauen auf sich zieht. — Wie uns berichtet wird, handelt es sich um einen längst bekannten Artikel, der jedoch in durchaus neuer, bedeutend praktischerer Form in den Handel gelangt ist. Das neue Produkt hat den Namen: Schweizer Vollmilch-Cacao Marke H. C. Meyer, erhalten und liegt die Neuerung im Wesentlichen darin, dass dem Kakao, durch ein besonderes Verfahren, gleichzeitig die nötigen Zutaten, wie Milch und Zucker zugesetzt sind. Wenn man also jetzt einen vorzüglichen Milch-Kakao bereiten will, so hat man nur noch nötig, das neue Präparat mit kochendem Wasser zu überbrühen. Es ist infolgedessen vollständig überflüssig geworden, wenn man Kakao kochen will, erst Milch zu kaufen und zu kochen. Ausser der grossen Bequemlichkeit kommt noch in Betracht, dass die zu dem Präparat verwandte Schweizer Vollmilch dem Körper viel zuträglicher ist, als gewöhnliche Kuhmilch. (Nach Professor A. Jaquet, Paris.) Schweizer Vollmilch-Cacao Marke H. C. Meyer, wurde deshalb auch von Autoritäten als ein hervorragendes Familiengetränk bezeichnet. Wer sich nun für die neue Sache interessiert, der gehe gleich in das erste beste Kolonialwarengeschäft und verlange — für 12 Pfg. — ein Probepaket.

(Anmerkung der Redaktion. Den neuen Artikel haben wir einer eingehenden Prüfung unterzogen und sind wir in unseren Erwartungen nicht getäuscht worden, wir begrüssen diese gelungene Neuheit und erblicken darin einen Triumph des modernen Fortschritts.)«

* * *

Das heisst, die ›Anmerkung der Redaktion‹ stammt nicht etwa von der Redaktion des Gordian! Um Gotteswillen! Wir haben, wie oben zu lesen ist, diese Neuheit nicht als eine gelungene, sondern als eine misslungene bezeichnen müssen; mit dem Triumph des modernen Fortschrittes ist es nur schwach bestellt, wenn man Neugeburten falsche Namen gibt.

Heute Holländischer Kakao! Billig! — In dem Aufsatz der Nummer 265 des Gordian, der Seite 565 bis 566 steht, wird die kritisierte Firma immer Heinrich Ehrecke genannt; sie heisst aber Wilhelm Ehrecke.

Uebrigens hat sich der Inhaber inzwischen — d. h. prompt nach Erscheinen der Nummer 265 des Gordian — eines bessern besonnen, hat die Plakate, mit denen er

Holl. Cacao

im Fenster ausbot, entfernt und detailliert jetzt mit richtigen Anpreisungen. Nun stehen zwei Fässer voll Kakao im Fenster, obendrauf steht ein Plakat

Garantiert reiner Cacao

und auf dem einen Fass steht:

Pfd. 80 bei 5 Pfd. 77 Pfg.

und auf dem andern Fass:

Pfd. 90 bei 5 Pfd. 85 Pfg.

Die Preise sind billig; der Ehreckesche Laden hat viele Passanten; alles was zu Wertheim oder über den Potsdamerplatz will, geht an seinem Schaufenster vorbei. Vielleicht berichtet uns Ehrecke eines Tages, dass er auch ohne die Vor-

Digitized by Google

spiegelung, er hätte »heute« »holländischen Kakao« »besonders billig«, seinen guten Absatz findet.

Jedenfalls freut es uns, dass unsere Kritik erreicht hat, was rechtens ist.

Wilde Ehrenkreuze. Eine ebensolche Freude hat uns jemand gemacht, der uns neue Maethersche Listen und Reklamepapiere eingesandt hat. Aus ihnen lernen wir, dass nunmehr alle Ehrenkreuze, Goldene, Silberne und Staatsmedaillen verschwunden sind. Kümmerlich künden nur noch die paar Worte:

Hohe Auszeichnungen
auf vielen Fachausstellungen

des verschwundenen Glanzes Herrlichkeiten!

Hin ist hin! Aber auch dieser kümmerliche Rest scheint uns nicht ohne Bedenken zu sein. Welches sind, so wird ein Interessent oder ein ebenso neugieriger Mann, wie ich, fragen, denn nun die »vielen« Fachausstellungen und wie heissen die »hohen« Auszeichnungen, deren Maether & Co. Nachfolger sich rühmen? Was haben Detaillisten, die nur mit Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade handeln, überhaupt auf ordentlichen und ehrlichen Fachausstellungen zu suchen? Nichts! — Hier scheint uns noch eine Blösse zu liegen; Maether & Co. Nachf. werden gut tun, auch diese zu verdecken und mit der Prämien- und Auszeichnungsberühmung gänzlich aufzuhören.

Auch die Art ihrer Preisfestsetzung hat noch immer des Bedenklichen viel. Maether geben an, der Detailpreis ihres besten Kakaos sei eigentlich 3.30 Mk. das Pfund; aber an Vereine, »an freie Beamten-, Konsum-, Lehrer- und Gemischte Vereinigungen« verkauften sie diese Sorte mit 2.18 Mk. Maether bewilligen also auf ihren vorgedruckten Detailpreis, der 3.30 Mk. heisst, einen Rabatt von 29½ Prozent, denn verkaufen tun sie ihn mit 2.18 Mk. Also sie geben auf **ein** Pfund Kakao einen Rabatt von **1.12 Mk.** oder 29½ Prozent. Und ihrer besten Schokolade schreiben sie den Preis von 4 Mk. fürs Pfund auf den Leib; verkaufen tun sie sie aber mit 2.20 Mk. an jedermann, wie wir früher bewiesen haben. Sie bewilligen dabei also auf ein Pfund Schokolade 1.80 Mk. Rabatt, das sind 45 Prozent. Und so geht das weiter. Ihre Dreimarkschokolade wird mit dem Dreimarkpreis behängt, aber mit 2 Mk. verkauft! — Dass eine solche Praxis nichts weiter will, als Sand in die Augen der naiven, nicht sachverständigen Käufer streuen, ist wohl jedem Gordianleser klar. Das ist weder handelsüblich noch sonstwas. Wir wollen behaupten, dass Maether & Co. Nachfolger für ihren besten Kakao, dessen Detailpreis sie auf 3.30 Mk. festsetzen, nicht über 1.60 Mk. das Pfund bezahlen, und behaupten darum weiter, dass es unerhört ist, wenn ein Detaillist auf ein einziges Pfund Kakao einen Aufschlag von 1.70 Mk. macht. Und wir behaupten, dass Maether für ihre Viermarkschokolade nicht über 1.70 Mk. das Pfund bezahlen; sie haben also beim Detailpreis von 4 Mk. an jedem Pfund Schokolade einen Profit von 2.30 Mk. Aus dieser Aufrechnung sieht selbst der Laie, dass die Maetherschen Detailpreise fingiert sind, und dass die sogenannten Vorzugspreise nichts weiter als Detailpreise sind, zu denen sich jeder freie Beamte und jedermann in jedem Laden zu jeder Minute versorgen kann. —

Wir hoffen, dass uns bald Listen und Berichte zugehen, dass auch dieses Uebel und zugleich damit die Benutzung der Suchardnamen »Economique« usw. beseitigt worden ist. R.

W. A. Die drei Fabriken, in der die Peterschen Milchschokoladen fabriziert werden, liegen in Vevey, Orbé und Echandens, Canton de Vaud. Ein Zutritt zu den Fabriken wird nicht gestattet.

Die Firma **Aug. Wiese & Sons,** Hoflieferanten in Köln, teilt mit, dass sie ihrem langjährigen Mitarbeiter Herrn Rudolf Willig Einzelprokura erteilt hat.

Birmingham. Die Vertreter der deutschen Stadtverwaltungen, die jetzt eine Studienreise durch England machten, haben auch Bournville besichtigt, das Herr George Cadbury als Wohnort für seine zahlreichen Angestellten schuf.

Handelsregister.

Berlin. Union, Nahrungsmittelgesellschaft m. b. H. Gegenstand des Unternehmens: Vertrieb von Nahrungsmitteln. Stammkapital: 385 000 Mk. Geschäftsführer: Paul Heidelberger, Kaufmann zu Schöneberg. Der Gesellschaftsvertrag ist am 6. April und 9. April 1906 festgesellt. Ausserdem wird hierbei bekannt gemacht: Die Gesellschafterin in Firma Calorit, Konservenerwärmung ohne Feuer, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Berlin bringt in die Gesellschaft ein die Abteilungen B, C, D, E, F, G und H des von ihr bisher betriebenen Geschäfts mit den Vorräten dieser Geschäftsabteilungen und den daraus herrührenden Forderungen nach dem Stande vom 1. Januar 1906, mit Ausschluss der aus der Zeit vor diesem Tage herrührenden Schulden. Der Wert dieser Einbringung ist auf 338 000 Mk. festgesetzt, welcher Betrag auf die betreffende Stammeinlage angerechnet wird.

Danzig. »G. Mix«: Dem Ernst Mix zu Danzig ist Prokura erteilt.

Halle, Saale. Poser & Tischer in Liquidation: Die Firma ist erloschen.

Berlin. Berliner Spezial-Waffelfabrik Paul Huppertz, Berlin. Inhaber: Paul Huppertz, Kaufmann, Berlin.

Koblenz. »Coblenzer Chocoladen- und Cacao-Fabrik, Gesellschaft m. b. H.: Das Stammkapital ist um 5000 Mk. erhöht worden und beträgt jetzt 55 000 Mk.

Hamburg. Zuckerhandelsunion Aktien-Gesellschaft. Gegenstand des Unternehmens ist der Abschluss von Handelsgeschäften, zumal in Zucker, ferner der Abschluss von Kommissionsgeschäften und Agenturgeschäften aller Art, zumal in Zucker und anderen Kolonialwaren. Die Dauer der Gesellschaft ist auf die Zeit bis zum 31. August 1916 beschränkt. Das Grundkapital der Gesellschaft beträgt 2 000 000 Mk., eingeteilt in 2000 Aktien zu je 1000 Mk., welche auf Namen lauten. Jedes Vorstandsmitglied ist berechtigt, die Gesellschaft zu vertreten, und deren Firma zu zeichnen. Der Vorstand besteht aus den Kaufleuten Friedrich Carl Fichtel, zu Hamburg, und Otto Richard Buhtz, zu Magdeburg.

Würzburg. Erste Würzburger Conserven- und Chokolade-Fabrik von W. F. Wucherer & Co in Würzburg: 1. Die Prokura des Kaufmanns Johannes Rosenbusch ist erloschen. 2. Dem Kaufmann Oskar Hoffmann in Würzburg ist Prokura erteilt.

Patente.

Anmeldungen.

81c. Sch. 24037. Aus einem Stück Pappe oder dgl. bestehende, mittels eines Schnurzugs in den gebrauchsfertigen Zustand zu bringende Verpackungsschachtel. Fa. Gebr. Schulte, Inh. Theodor Schulte, Düsseldorf. 5. 7. 05.

Erteilungen.

81e. 172 058. Verfahren und Vorrichtung zum Fördern von flüssigen, breiigen, pulverförmigen oder körnigen Stoffen. Bruno Leinweber, Reichenberg, Böhmen; Vertr.: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering und E. Peitz, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 68. 14. 7. 05.

Digitized by Google

53 l. 172 640. Vorrichtung zum Abkühlen und Härten von geformten und umhüllten Konfitüren usw. Victor Hain und Peregrine Oliver Wilson, London; Vertr.: Ottomar R. Schulz, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 6. 10. 04.

Gebrauchsmuster. Eintragungen.

2b. 275 321. Vorrichtung an Kakes-, Biskuits- usw. Ausstechmaschinen, um die ausgestochenen Kuchen mehlfrei auf die Backbleche setzen zu können. Rudolph Scheffuss, Hamburg, Mühlenstr. 29. 29. 9. 05. Sch. 21 691.

81a. 275 182. Zum Einfüllen des Mahlgutes in Papierbeutel oder Tüten dienender Trichter für Kaffee- oder dgl. Mühlen. Fa. Ferd. Petersen, Hamburg. 10. 3. 06. P. 10 979.

81c. 274 683. Papierbeutelpackung für Kaffee, Tee, Kakao und Schokolade. Pfeiffer & Co., Bremen. 4. 1. 06. P. 10 761.

Verlängerung der Schutzfrist.

81 c. 201 346. Behälter in Tubenform usw. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek. 13. 5. 03. K. 19 109. 26. 4. 06.

81 c. 201 717. Schlüsseleinrichtung für Behälter in Tubenform usw. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., Wandsbek. 13. 5. 03. K. 19 110. 26. 4. 06.

Konkurse.

Berlin. Cakes- & Chokoladenfabrik A. F. Schroeder, Kommanditgesellschaft, Schönhauser Allee 33/34.
Chemnitz. Krämer Karl Richard Zöllner.
Cöln a. Rh. Krämerin Amalie Felsch in Braunsfeld, Aachenerstr. 501. — Krämer Georg Bumelmans in Lindenthal, Hans-Sachsstr. 1.
Colmar, Els. Bäckermstr. Viktor und Josef Hess, Logelbacherstr. 50.
Dresden. Krämer E. O. H. Reinhardt, Reisewitzerstr. 80.
Eisleben. Konditor Otto Falke.
Halle, Saale. Konditor Otto Birke, Leipzigerstr. 69. — Kaffeehausinhaber Emil Jellinek, gr. Ullrichstrasse 54.
Hamburg. Krämer H. L. F. Rudolph, Lübeckerstrasse 109.
Haynau, Schl. Haynauer Malzfabrik.
Kiel. Krämer Hermann Lindenstruth, Lehmberg 9.
München. Bäckermstr. Alois Schachtner, Claude-Lorrainstr. 3.
Mergentheim. Bäckermstr. Georg Hirsch, Kreglingen.
Pirna. Bäckermstr. Otto Max Lohse.
Sangerhausen. Krämer Paul Treutschke.
Strassburg, Els. Bäckermstr. Friedrich Lasch in Neudorf, Schlettstadterstr. 59.
Wandsbek. Krämer W. H. R. Francke, Lübeckerstrasse 58.

Unser K-Berichterstatter meldet:

Halle a. S. David Söhne, Kakao- und Schokoladenfabrik, Aktiengesellschaft. Das erste Geschäftsjahr dieses erst vorm Jahr in eine Aktiengesellschaft umgewandelten Unternehmens brachte nach dem Leipz. Tgbl. bei rund 67 000 Mk. Abschreibungen einen Reingewinn von 94 500 Mk. Hieraus sollen nach den Rückstellungen für den Reservefonds, das Delkrederekonto und Tantiemen 6 Prozent Dividende verteilt werden. Die Generalversammlung hatt, wie schon gemeldet, am 14. Mai stattgefunden.

Köln. Die Aktiengesellschaft Gebr. Stollwerck verteilt für das letzte Geschäftsjahr 7 Prozent Dividende an die Stammaktien und an die Vorzugsaktien, wie im Vorjahre 6 Prozent.

Dresden. Das tragbare Ehrenzeichen für Treue in der Arbeit ist verliehen worden dem Konditor Weinhold und dem Arbeiter Kahle in der Schokoladenfabrik Petzold & Aulhorn A.-G., Dresden.

Basel. Aus der Firma Gerwig, Herker & Co. (Fabrikation und Handel in Lebens- und Genussmitteln) ist der Kommanditär E. A. Kiebiger (Beteiligung 200 000 frs) infolge Todes ausgeschieden. Mit einer Kommanditbefeiligung von 200 000 frs ist neu Dr. G. Studer in Steinen (Baden) eingetreten.

Dessau. Carl Altmann hat die Konditorei von Otto Thiele übernommen.

Geschäftseröffnungen:

Bonn: Jean Griez, Adolfstr. 39 (gegenüber der Marienkirche) eine Konditorei;

Wilhelmshaven: Henriette Reiff, Luisenstr. 5, ein Kaffee-, Tee, Kakao- und Konfitürengeschäft;

Saarbrücken: Paul Strobel, Helmutstr. 59, eine Konditorei;

Aschersleben: Carl Jacobi, Hohestr. 5, ein Konfitürengeschäft unter dem Namen Schokoladenhaus »Germania«.

Riquet & Co., Aktiengesellschaft. Die Ergebnisse des ersten Geschäftsjahres 1905, das zugleich mit dem 160. Jahre des Bestehens der Firma Riquet & Co. überhaupt zusammen fällt, liegen vor. Aus der Gewinn- und Verlustrechnung ergibt sich ein Betriebsgewinn von 365 137 Mk., wozu noch 2114 Mk. für Mieten kommen. Betriebsunkosten, Reparaturen und Handlungsunkosten haben 205 348 Mk., Hypothekenzinsen 9000 Mk. betragen, sodass der gesamte Reingewinn 152 903 Mk. beträgt. Davon werden verwendet: 42 165 Mk. zu Abschreibungen, und der Rest von 110 737 Mk. soll, wie folgt, verteilt werden: 80 000 Mk. = 8 Prozent als Dividende auf das Grundkapital von 1 Million Mark; 6000 Mk. gehen zum Reservefonds; 3300 Mk. erhält der Aufsichtsrat; 5000 Mk. bekommen die Beamten als Tantième; 5000 Mk. gehen in die Unterstützungskasse der Arbeiter; 11 437 Mk. werden auf neue Rechnung vorgetragen. Unter den Aktiven stehen zu Buch der Grundbesitz mit 100 000 Mk., Gebäude mit 305 649 Mk., Maschinen und dergl. mit 219 324 Mk., Dampf- und Wasserleitungsanlage mit 23 012 Mk., elektrische Anlagen mit 15 985 Mk., Fabrikgeräte, Fuhrwerk, Druckerei mit 21 787 Mk., sonstiges Inventar mit 60 583 Mk. Die Warenvorräte sind mit 545 502 Mk., die Debitores mit 510 822 Mk., Bankguthaben mit 102 047 Mk. eingestellt, ausser einigen kleineren Beträgen. Bei den Passiven, sind ausser dem Aktienkapital, 200 000 Mk. Hypotheken, 281 155 Mk. Akzepte, 274 932 Mk. Kreditores, 41 750 Mk. Geschäftssparkasse, 10 000 Mk. Rückstellung auf Debitores und 5250 Mk. Arbeiterunterstützungsfonds genannt.

Der Bericht hebt hervor, dass die Gesellschaft erfreulicherweise im letzten Jahre sehr gut, teilweise sogar ausserordentlich stark beschäftigt war, sodass sich im Umsatz eine Zunahme ergab und der Ertrag durchaus im Rahmen der Vorjahre blieb, in denen das Unternehmen als offene Handelsgesellschaft betrieben wurde. Für den Mehrumsatz, der zum guten Teile auf feine Schokoladen entfällt, war die Anschaffung neuer Maschinen nötig. Zu beachten ist, dass die Vorräte zum grössten Teil aus günstig eingekauften Rohstoffen bestehen, während die Bestände an fertigen Waren nur klein zu nennen sind. Auch die Debitores bestehen aus vielen kleinen Konten, sodass durch diese Verteilung die Verlustgefahr nur gering sei und das Delkredere nur wenig angegriffen würde. Sehr anzuerkennen ist die Geschäftssparkasse, die sich seit ihrem Bestehen als ein gutes Erziehungsmittel, besonders für die jüngeren Arbeiter und Arbeiterinnen, erwiesen hat.

Der Bericht ist auch mit den Ergebnissen der ersten drei Monate des laufenden Geschäftsjahres zufrieden. Der Januar war normal, im Februar hielten die Käufer angesichts der Zollumwälzung und der bevorstehenden Preisermässigung mit Aufträgen

Digitized by Google

zurück, um im März desto zahlreicher zu erscheinen, sodass das Gesamtergebnis beider Monate ebenfalls erfreulich ist, und für den April spricht der Bericht die gleiche Erwartung aus. Auch die durch die niedrigeren Zölle frei gewordenen Gelder sind von Vorteil für den Geschäftsgang.

Zeitz. Am 1. Mai d. J. konnte die Firma F. A. Oehler auf ihr 75jähriges Bestehen zurückblicken. Das Unternehmen, das von Herrn Kommerzienrat Oehler geleitet wird, entwickelte sich aus kleinen Anfängen heraus und beschäftigt heute etwa 700 Personen.

Die Firma **Thiele & Holzhause** in Magdeburg übersendet uns ihre neueste Preisliste. Das kleine Heft enthält nahe an hundert verschiedene Sorten von Erzeugnissen, die von der Firma hergestellt werden, und zur Abwechslung sind zwischen die einzelnen Abteilungen des Heftes eine Reihe von Abbildungen gebracht, die das Leben und Treiben auf einer Kakaopflanzung veranschaulichen. Daneben finden sich auch Abbildungen aus der Fabrik, die die verschiedenen Maschinen usw. zeigen.

Merkur-Schweiz: Unsere Mitteilungen über die Organisation des Kleinhandels mit Schokoladen und dazu passenden Artikeln in Nr. 265 veranlasst die Firma »Merkur, schweizer Chocoladen- und Colonialhaus« in Olten, Filiale Bern, den folgenden Brief an uns zu schreiben:

Filiale Bern, 10. Mai 1906.

Tit. Verlag »Gordian«

Hamburg 21

Gustav Freytagstrasse 10.

Wir haben heute Kenntnis von Ihrem Artikel unter Rubrik »Aus der Schweiz«, Seite 568 in Nr. 265, Ihres geschätzten Blattes vom 5. d. M. genommen und bitten Sie um gefl. Berichtigung folgender unzutreffender Mitteilungen, die in zitiertem Artikel enthalten sind, in Ihrer nächsten Nummer:

Leiter unserer Gesellschaft ist **nicht** der Waffel- und Konfiserie-Fabrikant Rooschütz, sondern Herr Hans Rooschütz, welcher **früher** Direktor der Aktien-Gesellschaft Rooschütz, Heuberger & Co. in Bern und Vorsitzender des Verbands schweiz. Zuckerwarenfabrikanten war. Von beiden Stellungen ist Herr Rooschütz bereits **vor** Gründung unserer Gesellschaft »Merkur«, d. h. vor einem Jahr zurückgetreten, sodass also zwischen genannter Konfiserie- und Waffel-Fabrik und uns absolut kein Zusammenhang besteht.

Aus dem Aufsichtsrat unserer Gesellschaft ist sodann Herr Th. Schmidlin in Hochdorf bereits vor einem halben Jahr ausgetreten und ersetzt worden und was die Kontrollstelle betrifft, so war der erwähnte Herr Alex van Gülpen in Emmerich **nie** Mitglied derselben.

Unsere Gesellschaft hat in der Schweiz zurzeit 65 Verkaufs-Filialen, und bis Ende nächsten Monats werden 75 in Betrieb sein.

Die erste Schweizer Kakao-Stube hat »Merkur« am 1. Mai in Basel eröffnet. Sie ist gleichzeitig ein Degustations-Salon für Tee und Kaffee.

Der Tee stammt von der Firma Ed. Messmer in Frankfurt, der Kaffee von der bekannten Rösterei Hanssen & Studt in Hamburg, Köln und Olten. Den Kakao liefern die Firmen Suchard & Kohler.

Zum Voraus unsern besten Dank!

Hochachtungsvoll!

»Merkur«

Schweizer Chokoladen- & Colonialhaus.

(Unterschrift).

* * *

Unser schweizer Korrespondent hat in der Hauptsache richtig berichtet; die kleinen Aenderungen, die oben berichtigt werden, gehören wohl mehr zu den Internas, die selbst dem aufmerksamsten Beobachter entgehen konnten. Demnächst werden wir in Basel eine Probetasse Kakao trinken und auch sonst uns diese Merkurbetriebe ansehen.

Köln a. Rh. Herr und Frau Ludwig Stollwerck haben aus Anlass ihrer silbernen Hochzeit der Unterstützungskasse der Firma Gebrüder Stollwerck 25000 Mk. überwiesen. Hiervon soll die Hälfte den Grundstock einer Stiftung bilden, die bestimmt ist, den weiblichen Angestellten der Firma vor ihrer Verheiratung einen Kursus von acht Wochen im Kochen, Nähen usw. zu ermöglichen unter Weiterzahlung ihrer Löhne oder Gehälter.

Grosseinkaufs-Gesellschaft Deutscher Konsumvereine m. b. H., Hamburg. Im Anschluss an unsere Meldung in Heft 261, Seite 480, lassen wir heute noch einige Angaben aus dem Jahresbericht folgen, die näheres über den Geschäftsgang bringen. Denn diese Firma ist schon heute ein grosser Käufer von Fabrikaten unserer Industrie und ist eines Tags vielleicht der grösste in ganz Deutschland. — Der Umsatz weist eine Steigerung von 4850794 Mk. auf, während der Gewinn an Waren nicht in gleichem Verhältnis zugenommen hat; dieser hat in runden Zahlen betragen

1905	1904	1903
925000 Mk.	916000 Mk.	612000 Mk.

Nach Abzug der Unkosten werden 64670 Mk. zu Abschreibungen und 133821 Mk. für die verschiedenen Reservefonds verwandt. Auf das Stammkapital werden 5 Prozent Dividende bezahlt, und den Konsumvereinen werden auf den Umsatz 69800 Mk. als Anteil am Jahresgewinn ausgekehrt. Wenn auch das reine Geschäft die Haupttätigkeit der Gesellschaft einnimmt, so wachsen doch andererseits die Betriebe der Gesellschaft, deren jüngster eine Seifenfabrik ist, erfreulich an. In die Bilanz von 1905 waren eingestellt Grundstücke, Gebäude, Maschinen usw. mit rund 468700 Mk., Debitores mit 3250000 Mk., Warenvorräte mit 2086000 Mk. und einige kleinere Beträge. An Passiven werden genannt Akzepte und Hypotheken mit 519000 Mk., Kreditores mit 2392500 Mk., Bankkredite und Darlehen mit 1584300 Mk. Vom Stammkapital, das 750000 Mk. beträgt, sind 110000 Mk. noch nicht eingefordert, doch ist beabsichtigt, angesichts der hohen Bankverbindlichkeiten, das Stammkapital auf 1 Million Mk. zu erhöhen, wodurch wohl die Beanspruchung der Banken noch nicht zu vermeiden sein wird. Jedenfalls ist die aus der Bilanzierung hervorgehende Absicht der Leitung, die Betriebsmittel möglichst auch aus dem Ertrage zu vergrössern, sehr angebracht, zumal die Gesellschaft nicht auf hohe Dividenden sehen soll. Der Bericht äussert sich auch über das Verhältnis zur Spirituszentrale, das von dieser nach dreijährigem Bestehen gelöst wurde. Als Grund gibt die Zentrale an, dass sich im Laufe der Jahre verschiedene Vereinigungen von Krämern gebildet hätten, die ebenfalls von der Zentrale die Vergünstigung beanspruchten, die diese den Konsumvereinen zugebilligt hätte. Die Zentrale schliesst ihren Kündigungsbrief mit den Worten: »So nötigt uns das erfolgreiche Weiterdringen eines von Ihnen (der Grosseinkaufsgesellschaft) zuerst in grossem Massstabe in die Praxis umgesetzten guten Prinzips, Ihnen eine Vergünstigung zu entziehen, die wir ihnen bisher in dem Bewusstsein, damit eine gute volkswirtschaftliche Idee zu unterstützen, gern haben zuteil werden lassen, und die wir, ohne die sich nunmehr ergebenden Konsequenzen, Ihnen gern auch noch weiter zugestanden hätten«. Der Bericht lässt sich noch des weiteren darüber aus, jedenfalls bleibt es abzuwarten, ob die Spirituszentrale mit diesem Schritt für ihren eigenen Vorteil gesorgt hat. — Die Zahl der Gesellschaften hat sich auf 386 gehoben, und die Gesellschaft

Digitized by Google

arbeitete im letzten Jahre mit 1395 Vereinen. Die Kaffeerösterei hat 1905 einen Umsatz von 811 920 kg zu verzeichnen. Mit der Oertlichkeit für die neue Seifenfabrik sind die Verhandlungen noch nicht abgeschlossen, nachdem die Gesellschaft erst in Aken a. E. erfolglos und augenblicklich in Zerbst die Errichtung plant. Die Berichte über den Absatz der einzelnen Waren übergehen wir und geben nur den allgemeinen Ueberblick wieder:

»Auf das verflossene Wirtschaftsjahr 1905, namentlich auf dessen zweite Hälfte, warfen die am 1. März dieses Jahres in Kraft tretenden neuen Handelsverträge mit ihren zahlreichen Zollerhöhungen ihre Schatten voraus. Während in den ersten vier bis fünf Monaten die normal gute Konjunktur des Vorjahres mit anfangs grosser, später immer reichlicherer Geldflüssigkeit herrschte, zeigte sich mit Beginn des Hochsommers eine starke Anspannung der Produktionstätigkeit auf zahlreichen Gebieten. Die starke Beschäftigung der Industrie hatte eine im Verhältnis zum Vorjahre starke Nachfrage nach Arbeitskräften zur Folge. Die Gesamtsumme des verdienten Arbeitslohnes der zu der Konsumgenossenschaftsbewegung zurzeit das grössere Kontingent stellenden breiten Masse der Industriearbeiter ist somit zweifellos eine höhere gewesen als im Vorjahre. Es hätte infolgedessen eine Steigerung des Verbrauches und damit wieder eine neue Befruchtung der Industrie erwartet werden dürfen. Eine Räumung aller Läger inländischer produzierter Konsumartikel und die dadurch bedingte Produktionssteigerung wäre wiederum geeignet gewesen, dem nach dem Inkrafttreten der Handelsverträge zu erwartenden Rückschlag ein stärkeres Gegengewicht zu bieten, als jetzt durch die Stärke der inneren Konsumkraft unseres Volkes und die vorhandenen Rücklagen erwartet werden darf. Die zu erwartende Steigerung des Verbrauches der Masse ist leider ausgeblieben. Die gute Konjunktur und die Höhe des Zinsfusses haben zu einer Preissteigerung zahlreicher Bedarfsartikel geführt. Am meisten jedoch fiel ins Gewicht, dass die deutsche Landwirtschaft nicht in der Lage war, den Fleischbedarf des Volkes zu decken. Da die rigorosen Grenzsperren verhinderten, einen Ausgleich durch eine entsprechende Einfuhr herzustellen, stiegen die Fleischpreise rapid. Die Folge dieser Preissteigerung war eine erhebliche Verminderung der Kaufkraft der Massen der Konsumenten. Wenn also auch die Gesamtsumme des Arbeitslohnes eine höhere gewesen ist, so ist doch der Gesamtverbrauch der breiten Massen der Industriebevölkerung nicht gestiegen. Vielfach wird sich der einzelne infolge der Verminderung der Kaufkraft seines Einkommens haben Entbehrungen auferlegen müssen. Für die Konsumvereine, sowie auch für deren Grosseinkaufs-Gesellschaft ist also in erster Linie zu beachten, dass infolge der Erhöhung der Fleischpreise die Kaufkraft der Mitglieder in solchen Artikeln, die die Konsumvereine führen, eine geringere geworden ist. Ausgeglichen ist die geringere Kaufkraft zum Teil durch die grössere Arbeitsgelegenheit oder durch die geringere Arbeitslosigkeit, soweit nicht örtliche Erscheinungen wie Aussperrungen, Streiks usw. zu berücksichtigen sind. Da Verminderung der Kaufkraft aber und vermehrte Arbeitsgelegenheit in ihren Wirkungen auf den Gesamtverbrauch der Industriebevölkerung einander nahezu die Wage halten dürften, so kann irgendwelche Ueberraschung in der Entwickelung unserer Gesellschaft, also eine besonders grosse Zunahme des Umsatzes oder gar ein Stillstand bezw. Rückgang, nicht erwartet werden, um so weniger, als auch in der inneren Organisation, Errichtung neuer Läger, Anlage von Fabriken, wesentliche Aenderungen nicht eingetreten sind. Tatsächlich hat sich denn auch unsere Gesellschaft in dem verflossenen Jahre ganz normal entwickelt, entsprechend der allgemeinen Entwickelung der deutschen Konsumgenossenschaftsbewegung und dem steigenden Interesse der breiten Massen unseres Volkes für die so eminent wichtige wirtschaftliche Organisation der Warenkonsumenten.«

Die Ausführungen lassen erkennen, dass die Gesellschaft mit dem Gesamtergebnis für 1905 zufrieden ist, wenigstens blickt sie auf eine gesunde Entwickelung zurück. Recht lehrreich ist, was in dem Bericht über die Kaufkraft der Menge, die Zollumwälzungen, die Fleischpreise und die Steigerung des Verbrauches gesagt wird.

Im ersten Vierteljahr 1906 hat sich der Umsatz weiter erfreulich entwickelt, er ist von 8180795 Mk. im gleichen Zeitraum von 1905 auf 10026942 Mk. gestiegen, was im Verhältnis eine Zunahme von 22½ Prozent bedeutet, während das erste Viertel 1905 gegen 1904 nur um 11 Prozent stieg.

Wir haben diesen Zeilen Raum gegeben, weil gerade die breite Masse in den nächsten Jahren mehr und mehr ebenfalls Kakao und Schokolade geniessen wird, und weil daher unsere Industrie mehr wie je vordem auch die Kaufkraft der Menge genau beobachten und berücksichtigen muss, während bisher unsere Erzeugnisse doch zum grösseren Teile nur in den besser gestellten Volksschichten Absatz fanden.

Automat, Aktiengesellschaft, Dresden. Die Gesellschaft verteilt für das verflossene Geschäftsjahr 10 Prozent Dividende auf 800 000 Mk. Aktienkapital. Nach dem Gewinn- und Verlustkonto hat der Betriebsgewinn 531 454 Mk. betragen, wozu noch ein Agiogewinn von 32 858 Mk. und der Gewinnvortrag aus 1904 mit 12 459 Mk. kommen. Die Generalunkosten belaufen sich auf 338 650 Mk., die Abschreibungen auf 78 132 Mk. Unter den Aktiven sind besonders zu nennen Kasse und Bankguthaben mit 52 627 Mk., Apparate mit 593 198 Mk., Personenwagen mit 179 592 Mk., Warenvorräte mit 92 668 Mk. und Debitores mit 446 321 Mk. Die Kreditoren und Akzepte stehen mit 408 389 Mk., die Reserven mit 62 000 Mk. zu Buch. Vorsitzender des Aufsichtsrates ist Herr Kommerzienrat Vogel in Dresden.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Farbige Pergamyn Wolle

in 2 und 5 mm Breite. — Prima Ware.

Drube & Gränzdörffer

Magdeburg.

Digitized by Google

Garantierte Schweizer

Taschenuhren

zu Prämien bestens geeignet, offeriert billigst

Moritz Levy, Hagenau i. Els.

Mustersendungen gerne zu Diensten.
Aufgabe von Referenzen erbeten.

Der Inhaber der deutschen Patente
Nr. 121 579 »Verfahren zum Auswaschen von Hefe mit verdünnter Essigsäure zwecks Herstellung von Nährpräparaten«,
Nr. 124 985 »Verfahren zur Gewinnung von Albumosen, Peptonen und anderen stickstoffhaltigen Körpern aus Hefe«,
Nr. 142 302 »Verfahren zur Reinigung von Hefeextrakten«
ist bereit, diese Patente zu verkaufen oder darauf Lizenzen zu erteilen. Etwaige Interessenten wollen sich an untenstehende Adresse wenden.

Patentanwälte
A. du Bois-Reymond, Max Wagner, G. Lemke,
Berlin S.W. 13, Alexandrinenstr. 137.

Leipziger Spediteur,

dem grosse Lagerräume mit Gleisanschluss zur Verfügung stehen, wünscht Lager zu übernehmen. Off. u. **E. 9046** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Leipzig.**

Erste Fabrik für Spezialmaschinen der Nahrungsmittel-Branche sucht einige jüngere Herren

für die Reise

Reflektiert wird nur auf

tüchtige Kräfte

aus der Maschinen- oder Nahrungsmittel-Branche, welche bereits gereist haben. Angebote unter S. J. 3029 an Rudolf Mosse, Stuttgart.

Wir geben unter günstigen Bedingungen ab:

1 trockene Luftpumpe
1 grossen Kollergang
2 hydraulische Pressen
1 hydraulische Pumpe
1 Backofen
1 Excelsiormühle
1 Granitmühle
3 Sichter
1 Mühle — neu — Schlüter
1 Rollbock
2 Vakua
1 Teilmaschine.

Thiele & Holzhause
Kakao- und Schokoladenfabriken
Barleben-Magdeburg.

Schutzkleider
für
Arbeiterinnen

grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.

Grosse Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Ein in **Hamburg** bereits gut eingeführter Agent sucht noch die

Vertretung

einer **Schokoladenfabrik** spec. in billigeren Marken. Pa. Referenzen. Off. unter **F. 1139** an **Heinr. Eisler, Hamburg.**

Laborantin.

Fräulein in der **Zucker-** und **Nahrungsmittel-Chemie** ausgebildet, **sucht Engagement.** Off. u. **H. D. 628** an den Verlag des Gordian erbeten.

Für Schokoladefabriken.

Bereits noch vollständig neue

„Conche"

(Längsreibemaschine)
(ein Bassin)

wegen Vergrösserung des Betriebes billig abzugeben. Off. u. **Z. R. 627** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Fertig zugeschnittene

Kistenteile

liefert in Ladungen franko jeder Station äusserst preiswert

Joseph Breitenbach, Holzhandlung u. Sägewerk
Heiligenstadt i. Thüringen.

Hafermehl

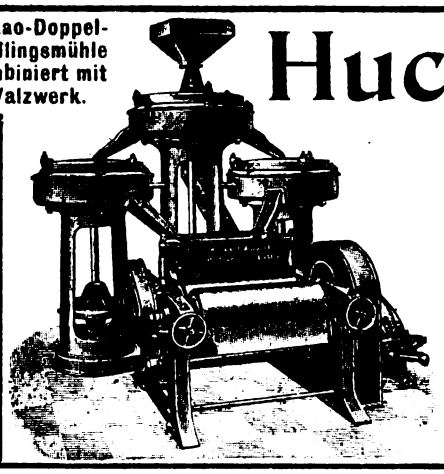
leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Digitized by Google

Kakao-Doppel-Zwillingsmühle kombiniert mit Walzwerk.



Huckauf & Bülle

HAMBURG-ALTONA.

Komplete Einrichtungen von Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabriken.

Neu-Konstruktionen.

Kakao-Doppel-Zwillingsmühle kombiniert mit Walzwerk.

Leistung pro Tag 1000—1400 Kgr.

Diese Maschine arbeitet den Kakao feiner und bis zu ca. 30° kühler als eine Drillingsmühle bester Konstruktion.

Erste Firmen

verpacken ihre Erzeugnisse wie:
Tafel-Schokoladen,
Schokolade-Zigarren,
Dessert-Bonbons,
Konfekt, Pralinées usw.
nur in den bekannten

„Holzpappkistchen"

der

Herf. Cart.- u. Faltschachteln-Fabrik, Herford i. W.

Feinste und zweckentsprechende Aufmachungen.
Lieferung franko jeder Station.
Bemusterte Offerte bei Aufgabe der Grössen gratis.

Ich habe mich in Hamburg als

Patentanwalt

niedergelassen und übernehme Vertretungen in Patent- und Warenzeichensachen, besonders auf dem Gebiete der

Nahrungsmittel- und Chemischen Industrie.

Dr. W. Pogge

Approb. Apotheker und Chemiker

Hamburg 11, Kleiner Burstah 2.

Telephon I, 4925.

Zu verkaufen ist die vollständige Einrichtung einer Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik, als wie:

I. **2 Melangeure, 2 Walzenstühle, 1 Kollergang** (für Zucker), **1 Drillingskakaomühle, 1 Kakaoröster, 1 Presspumpwerk, 1 Entluftungsmaschine, 1 Klopftisch, 2 Drageekessel, 1 Kakaobrechmaschine, 1 Plätzchenmaschine,** sämtliche Maschinen stammen von **J. M. Lehmann, Dresden,** 1 Partie verschiedene **Formen** für **Schokolade** und **Crêmesachen.**

II. **3 Vacuums** zu 100, 75 und 60 Liter Inhalt, **1 kupferne Vorwärmepfanne mit Heizschlange, 2 Kühltische** mit drehbaren Platten, **3 Wärmetische mit Holzuntergestell, 1 Partie** verschiedene **kupferne Schmelzkessel, 2 Bonbonausstecher, 2 Satz Rollmesser** mit Ringen, verschiedene Frucht- und **Tierformen, 1 Rockshackmaschine** mit Messern, **1 Patentbonbonmaschine** (Franke & Co., Leipzig), **Fondanttabliermaschine, Marmortischplatte** 8teilig, 12 Meter lang, 1 Meter breit, **1 Paar Gussstahl-** und verschiedene bronzene **Bonbonwalzen, 1 Küchelmaschine** (Franke & Co., Leipzig), 1 eiserner **Backofen,** 1 Partie **Karrees,** teils ausgeblecht, verschiedene Sätze von Tüllen, grosse Formen für Konserven, **Fondants,** Likör- und Schaumsachen, ebenfalls kleine, 1 Partie Weissblechkandierkapseln, verschiedene Glasur- usw. Eierschalen, verschiedene Gipsformen, kleine und grosse **Marzipantortendekortformen** sowie **Marzipanfigurenformen.**

Die Besichtigung der Maschinen usw. kann zu jeder Zeit nach vorheriger Anmeldung erfolgen.

Aktien-Zuckerfabrik Gräben b. Striegau i. Schles.

Bahnstation Gräben.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

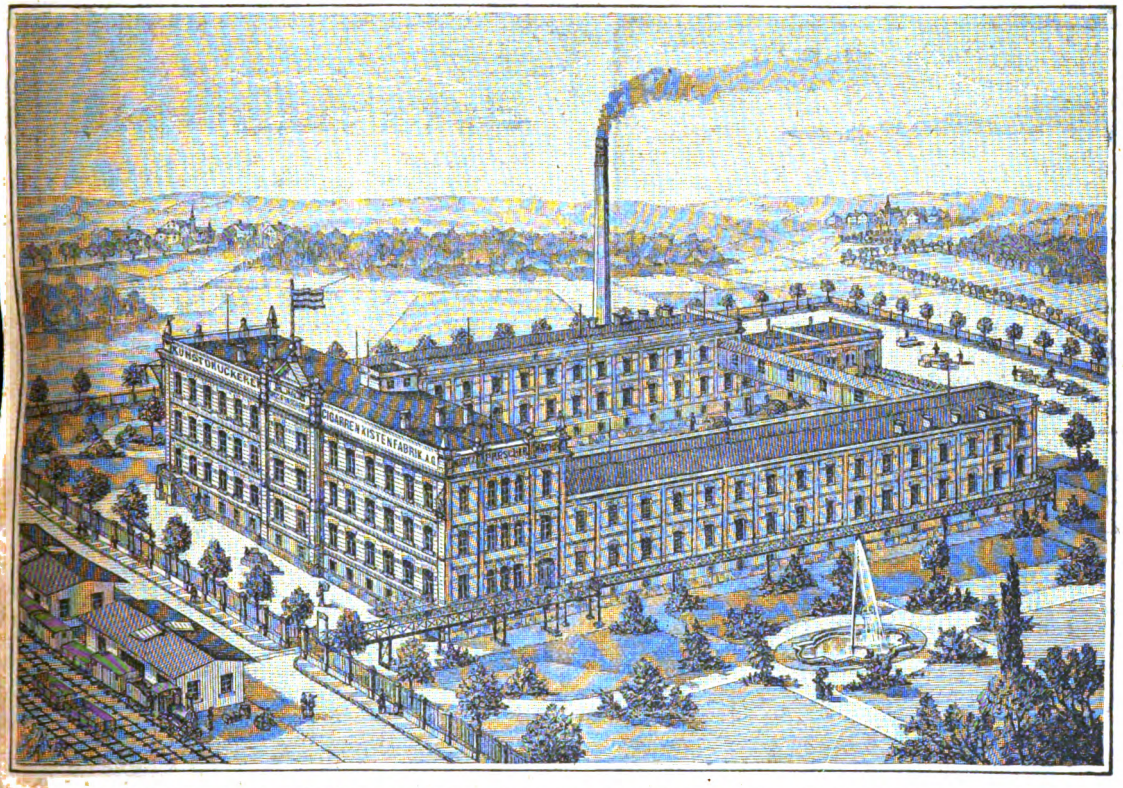
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch-Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen

Reklame-Plakate und -Karten

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 267.** Hamburg, 5. Juni 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

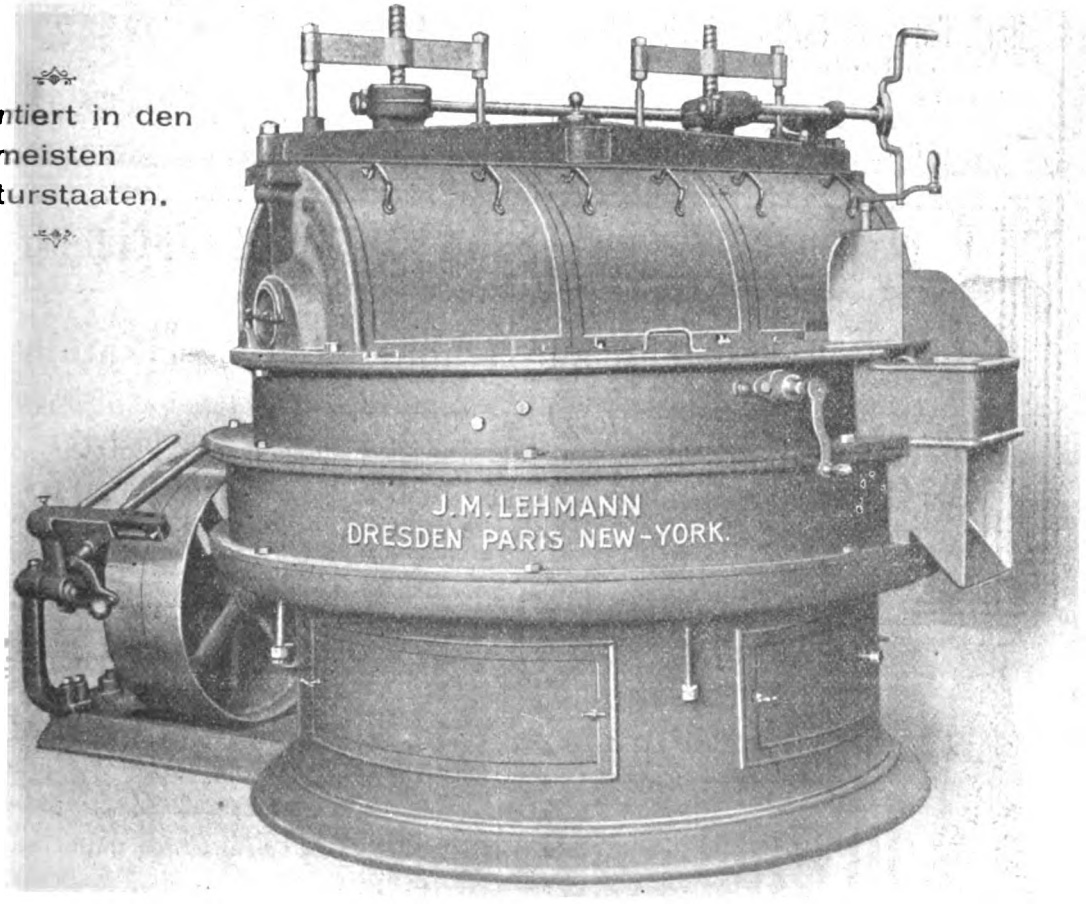
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✤ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Erste Firmen

verpacken ihre Erzeugnisse wie:
Tafel-Schokoladen,
Schokolade-Zigarren,
Dessert-Bonbons,
Konfekt, Pralinées usw.
nur in den bekannten

„Holzpappkistchen"

der

Herf. Cart.- u. Faltschachteln-Fabrik,
Herford i. W.

Feinste und zweckentsprechende Aufmachungen.
Lieferung franko jeder Station.
Bemusterte Offerte bei Aufgabe der Grössen gratis.

Ich habe mich in Hamburg als

Patentanwalt

niedergelassen und übernehme Vertretungen in Patent- und Warenzeichensachen, besonders auf dem Gebiete der

Nahrungsmittel- und Chemischen Industrie.

Dr. W. Pogge

Approb. Apotheker und Chemiker
Hamburg 11, Kleiner Burstah 2.
Telephon I, 4925.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! * Tadellose Funktion! * Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! * Prompte Bedienung! * Erstklassige Fabrikate!

Oehmigke & =
Riemschneider
Neu-Ruppin =

liefern

Abreiss-Kalender

in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,

sowie Mandel-Präparate.

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.

Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.

St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**

Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Pfeffermünzöl „Sachsse"

von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether

speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren

d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.

Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieser Nummer 267:

Wo will das hin mit dem Zinn? — Die allerneuesten Leitsätze. — Kakaojahresberichte. — Aus dem Jahresbericht der Deutschen Zuckerindustrie. — Appetit und Geschmack. — Ueber das Färben der Lebensmittel. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Wo will das hin mit dem Zinn?

Jetzt haben die Spekulanten hüben und drüben es doch wohl mit der Angst bekommen; die Steigeleiter ist plötzlich umgefallen; binnen zwölf Tagen ist der Preis des Zinnes um rund 650 Mk. die Tonne, oder um rund 65 Mk. die 100 Kilo gefallen. Denn am 19. Mai hat man den Inhabern in London an erster Stelle noch 210—212 £ für die Tonne bezahlen müssen, während sie am 30. Mai für 179—180 £ zu kaufen war. Wenn nun noch irgendwo Jemand sitzt und behauptet, die hohen Preise wären nicht allein durch Spekulanten, sondern sie wären durch den grossen Konsum und durch die kleine Zunahme der Produktion verschuldet, der soll sich als Kaufmann sein Lehrgeld wiedergeben lassen! Je mehr wir uns mit Zinn beschäftigt haben, je näher wir den Spekulanten — auch persönlich — kommen, desto klarer erkennen wir, dass wir es hierbei mit einer von Profitgier lebenden Clique zu tun haben, die ihresgleichen sucht. Nicht leicht wird es sein, dieser das Handwerk zu legen; leichter schon wird es werden, ihnen ihre Schliche abzulauschen, ihnen bei ihren Exerzitien zu folgen, d. h. dann mit für den Bedarf einzukaufen, wenn sie einkaufen zu spekulativen Zwecken. Es wird dabei nicht immer gelingen, den niedrigsten Punkt mit zu erwischen; darüber darf man sich aber nicht grämen. Man muss sich einen Durchschnittspreis setzen, und wenn dieser erreicht ist, muss man sich auf längere Zeit mit dem halben oder mit dem ganzen Bedarf versorgen. Heute z. B. steht der Preis auf 180 £ für die Tonne; möglich ist, dass er in dieser Woche um weitere 20 £ fällt. Dann hätten wir einen Preis von 160 £ für die Tonne. Das ist kein niedriger Preis. Wir haben im vorigen

Digitized by Google

Jahr im Mai 136—140 £ gehabt. Aber angesichts der grossen Gefahr, in der sich die Zinnverbraucher gegenüber den Zinnspekulanten heute befinden, würden wir raten, bei dem Preise von 160 £ für die Tonne soviel zu kaufen, dass der Stanniolbedarf bis Ende des Jahres in Deutschland gedeckt wäre. Das würden 500 Tonnen werden, die bei einem Preise von 160 £, rund ein Kapital von 1 600000 Mark erfordern. Diesen Kauf könnten, aus erster Hand, die deutschen Schokoladenfabrikanten machen oder sie könnten heute mit der »Zentralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken in Berlin« ihre Stanniolkontrakte bis ultimo 1906 machen, wobei die Stanniolpreise auf der Basis eines Zinnpreises von 160 £ für die Tonne vereinbart werden müssten. Das würde ein Preis von 4.25 Mark für 1 Kilo Stanniol in Stärke von 20 qm auf 1 Kilo sein, gegen 5.30 Mk. vom 19. Mai. Immer vorausgesetzt, dass wir noch in dieser Woche bis auf 160 £ für die Tonne Rohzinn zurückgehen. —

Irgend etwas muss geschehen, um den Spekulanten entgegen zu arbeiten. Es sind Millionen in diesem Jahre an der Zinnspekulation »verdient« worden; die Spekulation ist durchaus geglückt; der Konsum hat Preise bezahlt und bezahlen müssen, die man vordem nie für möglich gehalten hat; daraus haben die Spekulanten gelernt, dass sie, selbst bei so hohen Preisen, noch Absatz für Rohzinn finden, und ganz sicher ist, dass sich die heutigen Spekulanten und alle ihre Mitläufer, mit den erspielten Millionen nicht ins Privatleben zurückziehen. Im Gegenteil! Die jetzt zusammengescharrten Goldstücke werden aufs neue benutzt, um immer und immer wieder und mit noch grösserer Rücksichtslosigkeit zu spekulieren, d. h. einmal im Jahre den Preis nach unten zu drücken, dann alle sichtbaren und nennenswerten Mengen aufzukaufen, mit den Produzenten lang laufende Lieferungskontrakte zu machen, dann auf einige Zeit die Vorräte einzusperren, um die Nachfrage gross, die Vorräte klein erscheinen zu lassen. Die hohen Preise ergeben sich dann von selbst; das Risiko ist, wo die Produktionsmengen bekannt sind, wo man den Konsum ebenso genau übersieht, gleich Null. Das Spiel muss jedesmal gewonnen werden, die Produzenten und die Konsumenten, denen die Uebersicht über den Lauf am Weltmarkt fehlt, müssen unweigerlich jedesmal bluten.

Es sei denn, sie kümmerten sich in Zukunft mehr als bisher um den Stoff und um die Künste der Spekulanten. Wer solchen Kniffen nicht mit aller Energie zu Leibe geht, wer nicht mindestens ebenso rücksichtslos vorgeht, dem wird das Geld aus der Tasche gezogen.

Eigentlich hätte die Zentralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken schon längst die Pflicht gehabt, im Interesse ihrer Abnehmer nach Mittel und Wegen zu suchen, derartigen, mit holländischen und englischen Messern betriebenen, Halsabschneidereien entgegenzutreten. Das scheint aber an dieser Zentrale noch nicht als Aufgabe erkannt worden zu sein. Man hat sich anscheinend damit begnügt, die Hände in der Tasche zu ballen, wenn es zu arg wurde, aber sonst hat man sich an jedem Montag damit beschäftigt, die höher gegangenen Preise, prompt im höheren Stanniolpreise erscheinen zu lassen. Man darf gespannt sein, ob nun beim sinkenden Markte auch ebenso prompt an jedem Montag die gesunkenen Rohzinnpreise im Stanniolpreise wieder zu erkennen sind. Machen wir den Versuch! Heute, wo dies geschrieben wird, am Pfingstdienstag, den 5. Juni, steht der Rohzinnpreis auf rund 180 £ für die Tonne. Das sind rund 370 Mark für 100 Kilo Rohzinn. Nach dem Kalkulationsschema der Berliner Zentralstelle müsste, vom 5. Juni ab, nun das 20 qm-Stanniol von 530 Mark am 19. Mai auf 470 Mark herabgesetzt worden sein.

Wird das stimmen? Wir wissen es noch nicht, werden es ja aber bald hören.

Unser erster Aufsatz in Nr. 266 »Wo will das hin mit dem Zinn« hat uns viel Stoff — und Arbeit — gebracht. Ueber einiges soll berichtet werden: Unterm 27. Mai erhielten wir von dem zeitigen Vorsitzenden des Stanniolsyndikates folgenden Brief:

»Hannov. Münden, den 26. Mai 1906.

Als zeitiger Vorsitzender des Verbandes deutscher Zinnfolienfabriken teile ich Ihnen hierdurch mit, dass ich Ihren Artikel in Nr. 266 vom 20. Mai cr. »Wo will das hin mit dem Zinn!?« mit grossem Interesse gelesen habe, und ich kann Ihnen wohl mitteilen, dass seitens der Zinnfolienfabrikanten nichts dringlicher gewünscht wird, als das Zurückgehen der Zinnpreise auf einen normalen Stand, nicht allein in unserem Interesse, sondern besonders im Interesse unserer verehrlichen Kundschaft, worunter namentlich die Schokoladenindustrie hervorgehoben werden muss. — Sie haben ganz recht, wenn Sie im Anfang Ihres Artikels sagen, dass die Preise durch die Launen und die Profitgier gewisser Spekulanten hervorgerufen werden, und es ist Tatsache, dass schon seit langen Jahren der Artikel Zinn ein Spielball sowohl der Holländer wie der Londoner Spekulation ist. — Das plötzliche Steigen der Zinnpreise auf ein übertriebenes Mass hat man in den letzten 30 Jahren schon mehrfach erlebt, jedoch ist keine Spekulation seither in dem Umfange vorgekommen, wie in diesem Jahre. — Es mag wohl richtig sein, dass der Verbrauch von Zinn besonders in der Weissblechfabrikation ganz bedeutend zugenommen hat und auch andere Branchen viel mehr Zinn gebrauchen wie früher, worunter indessen die bescheidenste Zunahme auf die Zinnfolien-Fabrikation entfällt.

Andererseits sind aber auch Bolivianische, Mexikanische usw. Zinne auf den Markt gekommen, welche früher nicht da waren, andererseits sucht man durch Entzinnen von verzinnten Blechen wieder Zinn zu gewinnen, sodass wir mit Ihnen kaum annehmen können, dass eine solch kolossale Zinnknappheit herrscht, sondern nur die Spekulation den Zinnpreis auf eine nie nie dagewesene Höhe emporgeschnellt hat.

Soviel ich erfahren habe, sind es nur einzelne in London und in Amsterdam oder Rotterdam sitzende Firmen, die mit dem Zinn die argen Spekulationen zum Nachteil vieler deutscher Industrien treiben, indem sie Vorräte künstlich zurückhalten, und nur das Unterliegen einer dieser Firmen kann die Zinnpreise wieder auf das normale Mass bringen. — Wie aber diesen wilden Spekulanten beizukommen ist, vermag ich nicht zu sagen, da diese Leute auch über ganz bedeutende Kapitalien verfügen. — Ich bin aber bereit, mit Ihnen zu überlegen, auf welche Weise man der wilden Spekulation von Zinn einen Hemmschuh anlegen kann.

Ihren Vorschlag, das Sammeln der Zinnfolie von Schokolade betreffend, finde ich ausserordentlich beachtenswert, denn wenn auch nur der fünfte Teil der Zinnfolie, in welcher Schokolade in Deutschland zum Verkauf kommt, gesammelt würde, so würde meiner Ansicht nach im Jahre wohl eine Summe von einigen 100000 Mark herauskommen, und wäre darauf besonders bei mildtätigen Vereinen hinzuweisen, die Zinnfolienabfälle zu sammeln, aber auch derart, dass diese

Abfälle getrennt von anderen Abfällen wie Kapseln usw. gesammelt und zum Verkauf gebracht würden.

Der Zinnfolienverband hat sich schon lange erboten, die Zinnfolienabfälle zu 75 Prozent des Rohzinnwertes anzukaufen, soviel ich aber von meinen Kollegen weiss, kommen ausserordentlich wenig Zinnfolienabfälle ein, was wohl daher kommt, dass die leichte Zinnfolienverpackung auch zu leicht fortgeworfen wird.

Was nun Ihre Annahme betreffs des Verbrauches von Stanniol innerhalb der Schokoladenfabriken von Deutschland betrifft, so ist Ihre Annahme, dass Deutschland für 4 000 000 Mark Stanniol verbrauche, doch wohl eine irrige. — Ich bin nicht in der Lage, schon bezügl. des zu wahrenden Geschäftsgeheimnisses, Ihnen hierüber Mitteilungen zu machen, bemerke indessen, dass Ihre Annahme ganz bedeutend zu hoch gegriffen ist.

Auch in dem Punkt des Sammelns der Zinnfolie ist der Verband deutscher Zinnfolienfabriken jederzeit bereit, mit Ihnen Hand in Hand zu gehen, und bitte ich freundlichst, mir Ihre Vorschläge darüber zukommen zu lassen.

Ihre Annahme, dass zurzeit ein Blättchen Zinnfolie in Stärke von 20 qm Fläche pro kg für eine Tafel Schokolade zum heutigen Preise etwa 0.01 Mk. kostet, ist annähernd richtig, und sind wir auch der Meinung, dass jedes Blättchen Zinnfolie sorgfältig gesammelt werden müsste, was nun leider viel zu wenig geschieht, weil auch die Schokoladen in kleineren Formaten verpackt werden, und dabei achtet der Schokoladenesser nicht auf das winzige Blatt Zinnfolie, welches immerhin noch einen reellen Wert repräsentiert.

Der stets unruhige Markt für Rohzinn ist für die Zinnfolienfabrikanten ausserordentlich nachteilig, weil man heute z. B. nicht weiss, wie sich morgen die Preise stellen, und man gezwungen ist, die launigen Preise der Spekulanten unbedingt zu bezahlen. Eine Zinnspekulation ist ausserordentlich gefährlich, weil man den Zinnmarkt zu wenig beurteilen kann, und wenn man heute an einem Posten Zinn, den man billig eingekauft hat, etwas verdient, so kann der nächste Zinneinkauf wieder unberechenbaren Schaden bringen.

Bezüglich Ihrer Angaben am Schlusse Ihres Aufsatzes, so glaube ich, dass Sie sich in einem grossen Irrtum befinden, denn 1. kann man Zinn ohne grossen Schmelzverlust nicht verarbeiten, und zweitens würden Sie mit einer Dampfmaschine von 150 Pferdekräften und einem Maschinenstock von 25 000 Mk. nicht weit kommen, viel weniger aber täglich 1000—1500 kg Stanniol 20 qm Fläche pro kg auswalzen können. — Ganz anders ist dies bei der Schokoladefabrikation; mir erzählte kürzlich noch Herr H., dass bei der Schokoladenfabrikation absolut kein Abfall vorkäme.

Um Ihnen einen Beweis zu geben, wie gross der Schmelzverlust ist, so habe ich 10 Blatt Zinnfolie in der Stärke von 20 qm Fläche pro kg Format 215×117 mm Gesamtgewicht = 17 Gramm zerknittert und umschmelzen lassen und ergaben diese 10 Blatt nach dem Umschmelzen:

12.3 g metallisches Zinn à 4.30 Mk. pr. kg = 0.0529 Mk.
4.7 » Rückstände,
davon sind zu gewinnen
1.2 » metallisches Zinn à 4.30 Mk. pr. kg = 0.0052 »
3.5 » Oxyd (Asche) » 1,00 » » = 0.0035 »
= 0.0616 Mk.

Als metallisches Zinn kosten obige 10 Blatt Zinnfolie 215×117 mm = 17 g à 4.30 Mk. pr. kg = 0,0731 »
Ergebnis nach dem Schmelzen = 0.0616 »

pro 17 Gramm = Verlust: 0.0115 Mk.
» 1000 » = 1 kg = 0.68 Mk.
» 100 » = 68.— »

Sie ersehen hieraus, mit welchem Verlust der Zinnfolienfabrikant zu tun hat, da Sie doch auch annehmen müssen, dass bei dem Walzen der Zinnfolie, besonders bei solch dünner Zinnfolie wie 20 qm Fläche pro kg ein ganz kolossaler Schmelzverlust entsteht, besonders wenn Sie mit der Tatsache rechnen, dass bei der Verarbeitung von Zinnfolie aus 100 kg Rohzinn höchstens 10—12½ Prozent fertige Ware 20 qm Fläche pro kg herauskommt.

Diese Tatsachen kann Ihnen jeder Fachmann bestätigen, und ich hoffe, dass Sie an Hand dieser klaren und wahrheitsgetreuen Darlegung den Schluss ziehen werden, dass die Zinnfolienfabrikanten nicht diejenigen sind, die das Material zum Einpacken von Schokolade verteuern, vielmehr ist der Verband deutscher Zinnfolienfabriken bestrebt, den verehrten Konsumenten stets die beste, und soweit es irgend angeht, billigste Ware zu liefern.

Es wird indessen sehr schwer sein, geeignete Gegenmittel gegen die wilden Zinnspekulanten zu finden, nach meiner Meinung müssten sich schon die hauptsächlichsten Verbraucher von Zinn, namentlich aber die Weissblechfabrikanten, mit uns vereinigen, um in geeigneter Weise gegen die Spekulanten Front zu machen.

Wie ich höre, ist dieses auch bereits geschehen, dadurch, dass Weissblechfabrikanten verschiedener Länder wegen der hohen Zinnpreise bereits ihre Fabrikation eingestellt haben, wahrscheinlich auch wohl deshalb, weil der Konsum in Konservenbüchsen, die in den letzten Jahren sehr viel für Kriegsbedarf gebraucht wurden, zurückgegangen ist.

Momentan haben wir indessen noch mit den hohen Zinnpreisen zu rechnen, unsere Konsumenten können versichert sein, dass, sobald die Rohzinnpreise wieder zurückgehen, der Verband deutscher Zinnfolienfabriken auch in entsprechender Weise die Preise für Zinnfolie ermässigen wird.

In Erwartung Ihrer geschätzten Nachrichten, empfehle ich mich Ihnen

hochachtungsvoll
Aug. Natermann
zeitiger Vorsitzender des Verbandes
Deutscher Zinnfolienfabriken.«

Auf diesen Brief haben wir bisher noch nicht antworten können; Herr Natermann mag alles das, was heute aber gesagt worden ist und was noch folgt, als Antwort ansehen.

Nach unserem Gefühl hat das Stanniolsyndikat, wenn es mit uns und den Stanniolkäufern Hand in Hand gehen will, die Pflicht, den Spekulanten auf die Hosen zu klopfen. Es möge den Anfang in dem Sinne machen, wie vorhin angedeutet; es möge mit den Hauptstanniolkäufern grössere langfristige Abnahmeverträge dann machen, wenn wir Ende der Woche auf 160 £ stehen. Dann erscheint in Gestalt der »Zentralstelle« (und diese wieder in Vertretung der deutschen Schokoladenfabrikanten) auf einmal ein grösserer Mitkäufer, Mitspekulant für Bedarfszwecke, der 500 Tonnen Rohzinn aus dem Markt nimmt und dadurch die Spielspekulanten verwirrt. Es ist ja möglich, dass infolgedessen die Spielspekulanten ihre Hand ganz vom Zinn ablassen und dass dann die Preise weiter auf 150 £ oder 140 £ zurückgehen. Das darf dann niemanden kränken; jeder muss sich sagen, dass es kein anderes Mittel gegeben hat, um das Spielen zu Ende zu bringen und muss sich vorhalten, dass, wäre dem nicht auf eine Weise entgegengearbeitet, das Hinaufschrauben der Preise nie aufgehört hätte.

Digitized by Google

Man überlege diesen Vorschlag in Hann. Münden, in Berlin und bei den Stanniolkäufern:

Dann bitten wir die Idee der Stanniolsammlung nicht fallen zu lassen, sondern auszubauen. Aber um eins möchten wir besonders bitten: Sorgt alle, die sich dabei beteiligen werden, dafür, dass die Sammler, die für Geld sammeln, einen guten Preis bekommen und dass sie es überall bequem los werden könnten. Man muss dabei möglichst nichts verdienen wollen. Von einigen grösseren deutschen Fabriken liegen die Beweise, dass sie unserer Anregung folgen wollen, schon vor. Die Berliner Firma Sarotti legt in Zukunft allen ihren stanniolierten Schokoladen einen Zettel bei, folgenden Inhaltes:

»Sammelt Stanniol!

Das zum Verpacken von Schokoladen verwendete Stanniol ist reines Zinn! Ein sehr teures Metall!

Wir bitten, dasselbe nicht fortzuwerfen, sondern aufzuheben.

Demnächst werden in allen Städten Sammelstellen für Stanniol errichtet, die es dann gegen Vergütung des jeweiligen Marktpreises oder zur Verwendung für wohltätige Zwecke annehmen werden.

Für ungefähr 15 Millionen Mark Stanniol verbraucht die europäische Schokoladenindustrie in jedem Jahre zum Verpacken von Schokoladen; wird das Stanniol weggeworfen, so gehen die 15 Millionen Mark pro Jahr verloren. Durch Sammeln kann aber ein grosser Teil im Jahre wiedergewonnen werden.

(Flaschenkapseln sind sehr stark bleihaltig, sie haben daher nur geringen Wert.)

»Sarotti«
Chokoladen- u. Cacao-Industrie, A.-G.
Berlin.«

Und die Cölnische Firma Gebrüder Stollwerck A.-G. tut dasselbe, mit folgendem Wortlaut:

»Das für die Verpackung von Schokoladen und Kakaos benutzte

Stanniol

ist reines Zinn und sehr teuer! Dasselbe kann wieder eingeschmolzen werden.

Es empfiehlt sich daher, dieses wertvolle Metall zu sammeln, wofür in den demnächst in allen grösseren Städten zu eröffnenden Abnahmestellen entsprechende Marktpreise, mindestens Mk. 1.— pro 1/2 Kilo vergütet werden.

In der Schokoladen-Industrie wird jährlich für mehr als 15 Millionen Mark Stanniol verbraucht; durch Sammeln könnte ein grosser Teil wieder gewonnen werden.

Nur Stanniol, worin Schokoladen und Kakaos verpackt waren, kann zur Annahme gelangen.

Gebrüder Stollwerck
Aktiengesellschaft.«

Weiteres Material liegt bis heute noch nicht vor. Indessen haben viele andere Firmen erklärt, in ähnlicher Weise zum Sammeln anregen zu wollen.

Es wird dann zu beraten sein, in welcher Weise die Annahmestellen zu kennzeichnen sind, in welcher Weise und zu welchem Durchschnittspreise die Annahme und der Weiterversand erfolgen und wofür der Ueberschuss, der zwischen Erlös und Auszahlung liegt, verwendet werden soll. Als Annahmestellen eignen sich am besten alle Spezial-Konfitürengeschäfte und Filialen der Fabrikanten. Wird hier ein weisses Schild:

Hier wird Stanniol angenommen.

in die Fenster gesetzt, so werden sich die Sammler das bald merken. — Vorschläge hierzu hören wir gern. —

Auch zu der Idee, die Schokoladenfabrikanten sollten sich ihre eigene Stanniolfabrik errichten, liegt allerlei Stoff vor; wir müssen ihn einer späteren Bearbeitung überlassen. Die Hauptsache ist jetzt, gegen die Spekulation zu arbeiten und die Spekulanten persönlich kennen zu lernen.

Aber auf einen guten Stanniolersatz wollen wir doch noch aufmerksam machen, der uns in die Hände gekommen ist: Wickels Metallpapier-Werke, G. m. b. H. in Fürth in Bayern liefern ein »Patent Algamyn-Papier« in glatt und gekörnt, gestreift und gemustert, das in recht vielen Fällen die reine Zinnfolie gut ersetzen kann. Wir haben uns Proben kommen lassen und stellen anheim, es ebenso zu machen. Eine Sorte, Patent Algamin-Papier Nr. 1a, scheint besonders gut geeignet zu sein, die teure Zinnfolie zu ersetzen. Hundert Blätter in der Viertelpfundstafel-Grösse kosten 35 Pfg., während sie in Zinnfolie 90 bis 100 Pfg. kosten. Wie wir hören, hat dieses Metallpapierwerk in letzter Zeit schon grosse neue Abnehmer in unserer Industrie bekommen.

R. d. G.

Die allerneuesten „Leitsätze".

Die Fabrikation von Gesetzen muss einen eignen Reiz haben — NB. für Leute, die über viel freie Zeit verfügen —, oder für solche, die gern für die Unsterblichkeit etwas leisten wollen. Unsere Industrie kann ein Lied davon singen. Es vergeht kaum ein Monat, dass nicht irgendwo, irgendwer sich berufen fühlt, nach Mitläufern auszusehen, die seinen neuen »Leitsätzen« willig folgen möchten. Bald hat der eine hinten, bald der andere vorne am Körper unserer Industrie Blössen entdeckt, die er nun mit einem Feigenblatt von seinem Forscherbaum bedecken möchte. Aber ach! Ueber allen Formelkram geht der blühende gesunde Körper unserer Industrie mit eilenden flinken Füssen hinweg — und das ist recht so. —

Geht es in der Kakao- und Schokoladenindustrie denn heute noch so unsauber, so unreell zu, dass alle bis heute zu Papier gebrachten Bestimmungen für das, was ein reeller Fabrikant zu tun und zu lassen hat, noch immer nicht ausreichen, um die Konsumenten vor Betrügereien zu schützen? Wer dazu ja sagt, der soll uns den Beweis liefern! Kann er das, dann wollen wir den Herren, die vor einigen Tagen in Nürnberg wieder über Fabrikate unserer Industrie schwere Sitzung gehalten haben, die Berechtigung »neue Leitsätze« zu drechseln, nicht absprechen. Können sie das aber nicht, dann sollen sie uns eine Zeitlang lieber in Ruhe lassen; überschüssige Kraft findet in anderen Kanälen eine bessere Ableitung.

Und sie können das nicht! Wo finden heute noch nennenswerte Verstösse gegen das Nahrungsmittelgesetz innerhalb der Kakao- und Schokoladenindustrie statt? An die Adresse der Herren Chemiker, die besonders mit der Ausarbeitung von »Vorschlägen«, »Normen« und »Leitsätzen« sich nicht genug tun können, richten wir die Anfrage, ob sie ihre eignen Jahresberichte, d. h. die Jahresberichte der deutschen Untersuchungsanstalten aus den letzten Jahren denn nicht gelesen haben? Wie oft sind denn — **zweifellos festgestellte Verfälschungen innerhalb unserer Industrie vorgekommen?** — Das ist doch kaum der Rede wert! Im Gegenteil, es darf

Digitized by Google

anerkannt werden, dass sich die Schokoladenindustrie im Laufe der Jahre recht gesäubert hat. Damit soll nicht gesagt werden, dass alle Schokoladenfabrikanten milchweisse Engel sind; viel ist durch die Verhältnisse gebessert worden. Aber das ist einerlei! Die Hauptsache ist, dass sowohl das Nahrungsmittelgesetz als auch die Begriffsbestimmungen ausreichend und klar genug sind, um jeden Wunsch nach Erneuerungen fallen zu lassen.

Ein Braunschweiger Chemiker, Herr Professor Beckurts, muss aber anderer Meinung sein. Vielleicht trifft er in seinem Wirkungskreise gerade oft auf verfälschte oder falsch deklarierte Schokoladen, vielleicht aber auch sind seine Untersuchungsmethoden nicht einwandfrei, so dass er danach ungünstigere Resultate erzielt, als richtig ist. Herr Beckurts hat am 26. Mai in Nürnberg auf der Versammlung der freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittelchemiker einen Vortrag über Kakao gehalten, auf den wir später, wenn er gedruckt vorliegt, zurückkommen werden. Dabei hat er ein Aktenstück verteilt, das folgenden Wortlaut hat. Wir wundern uns, dass die Versammlung das Aktenstück nicht abgelehnt hat; die anwesenden Herren machen sich doch nicht die Kosten, um derartig aufgewärmte Gerichte zu geniessen:

Freie Vereinigung
Deutscher Nahrungsmittelchemiker.

I.

Leitsätze.

1. Kakaomasse ist ein durch Erwärmen und Verreiben aus den gerösteten und enthülsten Kakaobohnen ohne Entnahme von Fett und ohne irgend einen Zusatz hergestelltes und in Formen gebrachtes Produkt.

2. Kakaopulver, entölter Kakao, löslicher Kakao, aufgeschlossener Kakao sind gleichbedeutende Bezeichnungen für eine in Pulverform gebrachte Kakaomasse, nachdem diese durch Auspressen bei gelinder Wärme von einem Teile des ursprünglichen Fettgehaltes befreit und in der Regel einer Behandlung unter Zusatz von Kalium- bezw. Natriumkarbonat oder Ammonium- bezw. Magnesiumkarbonat unterworfen bezw. einem starken Dampfdruck ausgesetzt ist.

3. Schokolade ist eine Mischung von Kakaomasse mit Rohr- oder Rübenzucker nebst einem entsprechenden Zusatz von Gewürzen (Vanille, Vanillin, Zimt, Nelken etc.). Manche Schokoladen enthalten ausserdem einen Zusatz von Kakaofett (Kakaobutter), Speise- und Dessertschokoladen, bisweilen Zusätze von Mandeln und Nüssen. Milchschokolade ist unter Verwendung eines Zusatzes von Milch bezw. Rahm hergestellt. Schokoladenmehle sind Mischungen aus Kakaopulver und Zucker.[1])

4. Kakaobutter ist das durch Abpressen aus der Kakaomasse gewonnene Fett.

II.

Anhaltspunkte zur Beurteilung.

1. Kakaomasse darf keinerlei fremdpflanzliche Beimengungen (Stärke aller Art, Mehle usw.), keine fremden Mineralstoffe, auch kein fremdes Fett enthalten. Die Reinigung von Kakaoschalen (Kakaostaub, Kakaokeime) ist soweit zu treiben, als es nach dem Stande der Maschinentechnik möglich ist. Kakaomasse hinterlässt 3 bis 5 Prozent Asche nnd enthält 52 bis 56 Prozent Fett.

2. Kakaopulver, entölter Kakao, löslicher Kakao, aufgeschlossener Kakao darf keinerlei fremde pflanzliche Beimengungen (Stärke aller Art, Mehl etc.) und kein fremdes Fett enthalten, muss auch, soweit es maschinentechnisch möglich ist, von Kakaoschalen befreit sein.

Die Feststellung eines Mindestfettgehaltes ist erwünscht, bleibt aber vorbehalten.

Bei nur gepulvertem Kakao und bei mit Ammoniumkarbonat behandeltem bezw. starkem Dampfdruck ausgesetztem Kakaopulver ist der Gehalt an Asche, je nachdem mehr oder weniger Fett entzogen wurde, grösser oder kleiner; er muss, auf Kakaomasse mit 55 Prozent Fett umgerechnet, der gleiche sein wie bei Kakaomasse.

Das mit kohlensauren Alkalien bezw. Magnesiumkarbonat (Holländisches Verfahren) aufgeschlossene Kakaopulver darf, auf Kakaomasse mit 55 Prozent Fett umgerechnet, nicht mehr als 8 Prozent Asche hinterlassen. Der Gehalt an Wasser darf 6 Prozent nicht übersteigen.[2])

3. Schokoladen dürfen ausser einem entsprechendem Zusatz von Gewürzen keinerlei fremde pflanzliche Beimengungen (Stärke aller Art, Mehl etc.), kein fremdes Fett und keine fremden Mineralbestandteile enthalten und müssen, soweit es maschinentechnisch möglich ist, von Kakaoschalen befreit sein.

Die ohne Deklaration zu verkaufende Schokolade besteht aus 33,5 bis 50 Prozent Kakaomasse, bezw. einer Mischung von Kakaomasse und Fett und 66,5 bis 50 Prozent Zucker, sodass in derselben Zucker und Fett nicht mehr als 85 Prozent betragen.

Schokoladen mit einem höheren Gehalt an Zucker als 66,5 Prozent sind als »stark gezuckerte« zu deklarieren, doch darf auch in diesen der Zuckergehalt 70 Prozent nicht übersteigen.

Schokoladen, welche Mehl enthalten, müssen mit einer diesen Zusatz anzeigenden, deutlich erkennbaren Bezeichnung versehen sein, doch darf die Summe des Mehlzusatzes und des Zuckers nicht mehr als 70 Prozent betragen.

Der Gehalt an Asche darf 2,5 Prozent nicht übersteigen.

4. Schokoladenpulver ist gleichbedeutend mit gepulverter Schokolade und wie diese zu beurteilen.

5. Kuvertüre oder Ueberzugsmasse, ebenso Speise- und Dessertschokolade müssen den an Schokolade gestellten Anforderungen genügen, dürfen aber Zusätze von Nüssen und Mandeln bis zu 5 Prozent enthalten.

6. Zusatz von Stoffen zu diätetischen oder medizinischen Zwecken zu Schokolade ist zulässig, doch darf die Summe dieses Zusatzes und des Zuckers nicht mehr als 70 Prozent ausmachen.

* * *

Findet ein Gordianleser in diesen »neuen« Leitsätzen etwas »neues«? Etwas, was er nicht längst wüsste? Wir bitten, sich das Nahrungsmittelbuch, das Dr. Kaiser in Nürnberg herausgegeben hat, vorzunehmen und darin die Seiten 108/109 nachzulesen. Er wird dann mit uns die Empfindung teilen, dass diese neuesten Leitsätze keinen Anspruch auf Originalität machen können und dass darin nicht ein einziger Satz steht, der auf Anerkennung Anspruch machen darf. R. d. G.

[1]) Das ist auch noch sachlich falsch. Schokoladenmehle werden auch aus Kakaomasse und Zucker hergestellt! R. d. G.

[2]) Unklar! Auch auf Kakaomasse umgerechnet oder nicht? Wann untersucht? Im Sommer an trockenen Tagen, beim Versand? Oder bei Regentagen im Krämerladen oder bei Frau Beckurts in der Küche? R. d. G.

Digitized by Google

Kakaojahresberichte.

Aus den Kakaoländern kommen nach und nach die Jahresberichte an. Leider ist es bei der meist weiten Entfernung nicht möglich, eher und schneller über die Jahresergebnisse zu berichten. Heute liegen schon Uebersichten aus La Guaira (Venezuela), aus Brasilien und vom Kap Haiti vor.

Der Konsul in **La Guaira** berichtet über das Jahr 1905 folgendes:

»Im Jahre 1905 kamen 6 919 629 kg Kakao zur Ausfuhr gegen 7 530 226 kg im Jahre 1904. Das vorjährige Ernteergebnis ist befriedigend zu nennen.

Gegen Ende des vergangenen Jahres liessen die günstigen Witterungsverhältnisse auf ein gutes Kakaojahr 1905 hoffen, und die Monate Dezember/Januar brachten auch recht belangreiche Zufuhren an den Markt. Infolge der Ende Januar eingetretenen Trockenheit, wie auch der verhältnismässig kühlen Nächte, die sich noch bis Mitte Februar fühlbar machten, ging jedoch ein grosser Teil der in der Entwickelung befindlichen Früchte verloren, wodurch die für die Monate März/Mai zu erwartende Haupternte recht empfindlich geschädigt worden ist, und infolgedessen wird wohl nur der Monat März einige Zufuhren aufzuweisen haben.

In der zweiten Hälfte Februar stellten sich schliesslich wieder die so notwendigen Regen ein, welche den Kakaobäumen voraussichtlich neuen Fruchtansatz bringen werden, und es lässt sich, falls in der günstigen Witterung kein Umschlag eintritt, für die Monate Mai bis Juli wohl noch ein einigermassen günstiges Ernteresultat erwarten.

In Anbetracht der geschilderten Witterungsverhältnisse wird das laufende Jahr im besten Falle höchstens eine Durchschnittsernte bringen.

Die Preise sind seit Beginn der neuen Ernte anhaltend fest, gut kurante Sorten werden mit 54 bis 58 Bolivares für 110 Pfund spanisch bezahlt.

Unter den Konsumländern haben in letzter Zeit besonders die Vereinigten Staaten von Amerika einen grossen Teil der diesjährigen Ernte aufgenommen bei gleichzeitiger Abnahme der Ausfuhr nach französischen Plätzen. Frankreich übt seit einigen Jahren auf die Marktwerte in La Guaira anhaltend einen Druck aus, was zur Folge hat, dass die Exporteure sich veranlasst sehen, nach anderen Märkten das Geschäft auszubauen, und dies wird durch die Aufnahmefähigkeit der Vereinigten Staaten von Amerika erleichtert.

Das direkte Geschäft mit Deutschland hat sich ebenfalls in neuester Zeit nicht unbedeutend ausgedehnt.«

Aus **Rio de Janeiro** hören wir vom Generalkonsul über das Bahia- und Pará-Gebiet, folgendes:

»Die Kakaoausfuhr Brasiliens im Jahre 1904 und in den ersten neun Monaten 1905 erreichte nachstehend verzeichnete Mengen:

	Menge in kg 1904	9 Monate 1905
aus Bahia	18 018 174	9 157 318
» Pará	4 099 524	3 132 467
» Amazonas . . .	1 008 168	350 579
» Pernambuco . .	28 649	18 322
» Ceara	2 170	506
» Espirito Santo .	1 699	—
» Districto Federal u. Rio de Janeiro	1 006	159
» Maranhão . . .	638	—
» Alagôas . . .	—	175
Davon gingen:		
nach Frankreich . .	8 003 897	4 585 427
» Deutschland . .	6 339 025	3 335 821
» den Ver. Staaten	4 580 545	2 485 138
nach Grossbritannien .	2 071 385	579 301
» den Niederlanden	708 733	594 546
» Argentinien . .	489 823	391 915
» Belgien . . .	341 861	265 522
» Italien	273 509	81 273
» Oesterreich-Ungarn	228 212	216 055
» Dänemark . . .	114 000	84 158
» Uruguay . . .	—	6 000
» Schweden und Norwegen . . .	9 038	29 424
» Portugal . . .	—	4 946
zusammen . . .	23 160 028	12 659 526

Die 1904 exportierten Kakaoquantitäten haben diejenigen des Vorjahres um rund 2 260 000 kg überstiegen und rund 1300,000 $ mehr eingebracht. In den ersten neun Monaten 1905 sind die Ausfuhren gegen die entsprechende Zeit des Vorjahres um rund 4 073 000 kg und im Werte um etwa 6545,000 $ zurückgeblieben. Dieses Verhältnis wird sich aber in den letzten drei Monaten infolge grösserer Zufuhren der spät begonnenen Ernte noch etwas verschieben, wenn nicht die starken Regen die Zufuhren im Innern zurückhielten.

Hauptbestimmungsland für Kakao ist immer noch Frankreich, das 1904 ungefähr die gleiche Menge brasilianischen Kakaos aufgenommen hat wie im Vorjahre, während der Export nach Deutschland von 1903 zu 1904 auf das Doppelte von rund 3 122 000 kg auf rund 6 339 000 kg gestiegen ist. Die Vereinigten Staaten haben etwas weniger aufgenommen wie früher und sind 1904 unter den brasilianischen, Kakao importierenden Ländern an dritte Stelle gerückt.

Rio de Janeiro kommt für die Kakaoausfuhr nicht in Betracht, da Kakao dort nicht gebaut wird. Die kleinen Quantitäten, die zuweilen von Rio de Janeiro aus verschifft werden, kommen von Espirito Santo und sind durch Cabotagen dorthin gelangt. Deutsche Häuser beteiligen sich am Kakaoexport nur gelegentlich.

Ueber die Ernteaussichten der diesjährigen brasilianischen Kakaoernte konnte bisher nichts ermittelt werden.«

Von **Kap Haiti** hat der Konsul für 1905 folgendes zu berichten:

»Der Geschäftsgang des letzten Jahres war nicht günstig. Das Aufgeld für amerikanisches Gold betrug durchschnittlich 550 Prozent gegen 365 Prozent im Jahre 1904 und 150 Prozent 1903. Durch diese Entwickelung des Aufgeldsatzes, die einerseits durch die Massnahmen der Regierung, andererseits durch den Umfang und Wert der Kaffeeernte bedingt ist, wurde die Einfuhr sehr beeinträchtigt und das ganze Geschäft stark beunruhigt. Die Schwankungen des Aufgeldsatzes bewegten sich zwischen 610 Prozent im April und 470 Prozent im Juni. Die Gesamteinfuhr erreichte 1905 einen Wert von etwa 2 600 000 Mk., die Gesamtausfuhr stellte sich niedriger, ungefähr auf 2 200 000 Mk. Hier nahm Kaffee die erste Stelle ein mit über zwei drittel Anteil. Das letzte Drittel der Ausfuhr verteilt sich auf Blauholz, Kakao, Ochsenhäute, Wachs, Ziegenfelle und Honig. Die Ernten sind für 1905 nur klein gewesen in Kaffee und Kakao. Auch die übrigen Erzeugnisse zeigen in der Ausfuhr für 1905 zum Teil sogar beträchtlich niedrigere Zahlen als 1904. Der grosse Ausfall in der Kaffee-Ernte hätte wohl höhere Preise gezeitigt, wenn nicht das ganze Geschäft auf Le Havre angewiesen wäre. Die Kakao-Ernte verdankt ihren bedeutenden Ausfall ungünstiger Witterung; sie hat 1905 im ganzen nur 769 700 Kilo umfasst.«

Ueber die **Dominikanische Republik,** die in den letzten Jahren besonders mit ihren Sanchez-Samana Kakaos in den Vordergrund getreten ist, berichtet der Konsul in Santo Domingo folgendes:

Digitized by Google

»Kakao ist eins der vier hauptsächlichsten Produkte des dominikanischen Bodens. Seine Produktion nahm bis zum Jahre 1903 den sechsten Platz unter den grösseren Kakao produzierenden Ländern ein, und man nimmt an, dass es im Jahre 1904 den fünften Platz erreicht hat, da seine Produktion sich von einem Jahr zum andern verdoppelte.

Die Gesamtausfuhr von Kakao betrug voriges Jahr laut amtlicher Quelle in der ganzen Republik 27 792 741 Pfund und zwar nach folgender Aufstellung:

1.	Vierteljahr	5 828 916	Pfund[1])
2.	»	10 383 487	»
3.	»	7 857 896	»
4.	»	3 722 442	»
	Zusammen	27 792 741	Pfund

Nachrichten aus dem Innern vom 26. März d. Js. zufolge verspricht dort die neue Ernte reichlich auszufallen, der derzeitige Preis ist daselbst zu etwa 6,60 $ pro Quintal, jedoch mit steigender Tendenz, notiert. Zu bemerken ist, dass die Preise in der Hauptstadt gewöhnlich höher als in den anderen Distrikten zu sein pflegen. Der Grund dafür ist die weitere Entfernung von den Kakaopflanzungen, wodurch sich die Transportkosten erhöhen; ausserdem gehen seit etwa zwei Jahren viele Partien, welche nach St. Domingo geschickt wurden, von Higuey und Seybo nach den Häfen St. Petro de Macoris und La Romana; von letzterem Platze sind durch ein dort etabliertes deutsches Zweighaus bereits recht ansehnliche Quantitäten exportiert worden. — Der derzeitige Preis in St. Domingo ist 8 $ per Quintal (100 Pfund).

Von dem im vorigen Jahre ausgeführten Kakao gingen

11 840 612	Pfund	nach	Deutschland[2])
8 981 591	»	»	Frankreich
7 816 441	»	»	den Vereinigten Staaten
197 760	»	»	England

Hierzu wollen wir bemerken, dass die Annahme zutrifft; für 1904 nimmt Santo Domingo in der Tat den fünften Platz unter den Kakaoländern ein. Die ersten vier Plätze hatten für 1904 Ecuador, Brasilien, San Thomé und Trinidad inne. Auch für 1905 wird die Dominikanische Republik ihren fünften Platz behaupten. Bei der Verteilung der Zufuhren ist nicht zu übersehen, dass auch ein grosser Teil der für Le Havre angeschriebenen Ausfuhren, teils in »option«, teils als reine Durchfuhr über Le Havre nach Hamburg geht, wo der Hauptmarkt für Samaná-Sanchez-Kakao ist.

Es bleibt zu hoffen, dass die fehlenden Jahresberichte diesen bald folgen. Eine möglichst schnelle Aeusserung über den Stand der Kakaopflanzungen in den uns fernen Gebieten liegt im allgemeinen Vorteil der Fabrikanten wie der Pflanzer, zumal, wenn sie von amtlicher Seite stammt und damit auch jeden Schein der Voreingenommenheit meidet.

Aus dem Jahresbericht der deutschen Zuckerindustrie.

Der Jahresbericht des Vereins der deutschen Zuckerindustrie für das Geschäftsjahr 1905/06 bringt allerlei, was auch für den Leserkreis des Gordian im engeren und im weiteren Sinne wissenswert ist, weil es im engen Zusammenhang mit unserer Industrie steht.

1) 100 span. Pfund sind 46 Kilo.
2) Nach der deutschen Statistik 45 141 dz.

Die nur den Verein angehenden Sachen, wozu wir u. a. die Bildung von Arbeitgeberverbänden für die deutsche Zuckerindustrie, die Klagen über den Mangel an Eisenbahnwagen in der Kampagne und die Neuregelung der Bedingungen für den Handel mit Rohzucker rechnen, übergehen wir. Anders steht es aber mit der einheitlichen Gestaltung der Preisansätze für Zucker, womit sich bereits der vorjährige Bericht eingehend befasst hat. Neue Gesichtspunkte sind bei dieser Frage nicht in die Erscheinung getreten. Wohl hat der dafür eingesetzte Ausschuss wiederholt verhandelt, aber nur in dem Sinne seines Beschlusses vom 9. Februar 1900, wonach die einheitliche Preisgestaltung auf der Grundlage von 100 Kilo befürwortet wird. Bis zum heutigen Tage ist hier aber noch keine Einigung erreicht, denn um nur ein uns sehr nahe liegendes Beispiel anzuführen, stellt die Magdeburger Handelskammer die Raffinadenpreise für die Einheit von 50 Kilo fest. Die Sache ist soweit gediehen, dass das Direktorium dem preussischen Ministerium für Handel und Gewerbe im Sinne jenes Ausschussbeschlusses berichtet hat.

Weiter fortgeschritten sind schon die Verhandlungen wegen der Besteuerung des Stärkezuckers. Hierzu liegt die Entscheidung des Bundesrates vor, die besagt: »Nach dem Ergebnis der angestellten Ermittelungen würde das von einer Besteuerung des Stärkezuckers zu erwartende Steueraufkommen voraussichtlich zu gering sein, um die damit verbundene Belästigung der Stärkezuckerindustrie und die Aufwendung der sehr erheblichen Kosten für die Durchführung der Besteuerung zu rechtfertigen. Auch stehen der Einführung einer solchen Besteuerung gewichtige, im Interesse der Landwirtschaft geltend gemachte Bedenken entgegen. Von weiteren Massnahmen ist daher vorerst noch Abstand genommen worden.«

Damit ist der Stärkezucker, wenigstens vorläufig, der Steuerbelastung entzogen, und auch die vom Verein angestrebte Besteuerung des Rübensaftes ist noch nicht zum Abschluss gekommen, obwohl hier, wie beim Stärkezucker, gewichtige Gründe dafür vorliegen. Der Bericht sagt hierüber wörtlich:

»Anschliessend an unsern vorjährigen Bericht können wir weiter mitteilen, dass das Reichsschatzamt behufs Gewinnung geeigneter Unterlagen zu dieser Frage inzwischen eine Konferenz mit Sachverständigen aus der Zuckerindustrie abgehalten hat, und dass bei dieser Besprechung sowohl die Fragen, welche wirtschaftlichen Gründe die Besteuerung wünschenswert erscheinen lassen, und welche Rübensaftkochereien für die Besteuerung in Frage kommen würden, als auch die Art und Höhe der Besteuerung und die steuerliche Kontrolle zur Erörterung gekommen sind. Seitens des Direktoriums wurde hierbei gleichzeitig festgelegt, dass von der Zuckerindustrie die Besteuerung ebenso von Rübensaft wie von Stärkezucker für notwendig erachtet wird, und dass die Besteuerung der Abläufe von Speisesirup unter 70 Prozent und die Besteuerung von Stärkesirup nicht zu trennen sind, dass aber, wenn wider Erwarten die Besteuerung des Stärkezuckers aus irgend einem Grunde nicht gelingen sollte, die Besteuerung des Rübensaftes auch allein erforderlich ist. Die Rübensäfte machen dem Zucker erheblich Konkurrenz durch Verwendung im Haushalte und bei Fabrikation von Nahrungs- und Genussmitteln, bei beiden auch als Süssung und nicht bloss als Ersatz für Butter usw. Besonders erheblich noch sei die Konkurrenz, welche die Rübensäfte dem Zucker bei der Marmeladen-

Digitized by Google

fabrikation machen. Für die letztere sei, wie wir es schon wiederholt beantragt haben, die Steuerfreiheit des Zuckers geboten. Der frühere Standpunkt der Industrie, nur die grossen Saftfabriken zu besteuern, die kleinen dagegen fallen zu lassen, werde heute nicht mehr aufrecht erhalten, die Besteuerung müsse vielmehr, abgesehen von der Herstellung für den eigenen Haushalt, eine ausnahmslose sein, also alles besteuert werden, was zum Verkaufe kommt. In der Uebersicht der vom Bundesrat gefassten Entschliessungen auf Beschlüsse des Reichstages in den Reichstagsdrucksachen Nr. 14 heisst es: Ueber die Frage einer Besteuerung der Rübensäfte sind die angestellten Erhebungen noch nicht zum Abschlusse gelangt.«

Es wird sehr zutreffend hervorgehoben, dass die Steuerfreiheit des Rübensaftes wie des Stärkezuckers der Verwendung von Zucker, der versteuert werden muss, in der Marmeladenindustrie besonders entgegen ist. Wir haben im »Gordian« schon früher für eine Verwendung nur reinen Zuckers statt des Stärkezuckers und der Rübensäfte gesprochen und dabei auf die englische Marmeladenindustrie verwiesen, die gerade durch die Verarbeitung von Zucker und oft sogar von reinem Rohrzucker zu hoher Blüte und Weltruf gelangt ist, während man bei uns in Deutschland alles andere bei der Herstellung von Marmeladen verwendet, um dem Volke ein billiges, »wohl«-schmeckendes, abfärbendes »Volksnahrungsmittel« zu bieten, das in der Regel und nach den Berichten der Untersuchungsanstalten wohl aus vielem Stärkesirup, Farbe, Obstabfällen besteht, nicht aber aus Früchten und Zucker. Natürlich gibt es bei uns auch rühmliche Ausnahmen, die aber unter den sogenannten Konsumsorten leider selten sind. In gewisser Weise ist daran der Umstand der ungleichen Besteuerung von Stärkezucker und Rübensäften einerseits und von Zucker schlechthin andererseits schuld. Wir meinen, diesem Uebel könnte nach zwei Seiten abgeholfen werden. Entweder werden die Rübensäfte und der Stärkezucker besteuert, was das Direktorium der deutschen Zuckerindustrie anstrebt, oder der zur Herstellung von Marmeladen und dergl. verwandte Zucker wird steuerfrei. Hiermit würde zugleich der Verbrauch von raffiniertem Zucker gehoben. Denn der Absatz an guten Marmeladen, die diesen Namen verdienen, könnte dann nach englischem Vorbilde gewaltig gesteigert werden. Nach unserer Ansicht kommt eine zu erwartende Bedarfssteigerung an Zucker, sei es infolge Herabsetzung der Zuckersteuer allgemein oder sei es infolge der Steuerfreiheit für Zucker, der in der Marmeladenindustrie Verwendung finden soll, in erster Linie auf den Mehrverbrauch der Zucker verarbeitenden Industrien, unter denen gerade die Marmeladen- und unsere Schokoladenindustrie schon heute Hauptverbraucher sind; sie würden es unter Steuererleichterungen in den kommenden Jahren noch viel mehr sein. Im Bericht steht über die Aufhebung der Steuer für Zucker, die in Marmeladen verarbeitet werden, folgendes:

»Der in Deutschland mit Rübenzucker hergestellten Marmelade stellt sich eine Konkurrenz nach zwei Seiten entgegen, einmal die Konkurrenz der in Deutschland mittelst Stärkezuckers hergestellten und zum andern die Konkurrenz der in England verfertigten Marmelade. Unter dem Drucke der Verbrauchsabgabe auf Zucker vermag die deutsche Marmelade diese doppelte Konkurrenz nicht zu überwinden. Die erste Vorbedingung für die Konkurrenzfähigkeit der deutschen, aus Zucker hergestellten Marmelade liegt daher in der Abschaffung der Verbrauchssteuer für diesen Zucker oder in der Belegung des Stärkezuckers mit einer gleichen Steuer. Da nun, wie oben berichtet, der Bundesrat von einer Besteuerung des Stärkezuckers abgekommen ist, so bleibt nur die Steuerbefreiung des zur Marmeladenfabrikation zu verwendenden Zuckers übrig. Aus diesen Gründen hatte das Direktorium zunächst die Absicht, die Aufhebung der Steuer für Zucker zur Marmeladenfabrikation in erneuten Eingaben zu beantragen. Als sich dann aber die dringendere Notwendigkeit zeigte, den Schwerpunkt hinwiederum auf die allgemeine Herabsetzung der Zuckersteuer zu legen, so hielt das Direktorium es für einen taktischen Fehler, unsere erneute Petition um solche Herabsetzung durch Eingaben wegen dieser Einzelfragen bei den gesetzgebenden Faktoren abzuschwächen oder gar erwünschten Anlass zu geben, von der Herabsetzung der Zuckersteuer auf die verhältnismässig doch immerhin weniger wichtigen Spezialwünsche abzukommen. Deshalb haben wir unsere für jetzt beabsichtigten Massnahmen wegen Aufhebung der Steuer sowohl zur Marmeladefabrikation wie zur Viehfütterung bis auf weiteres ausgesetzt.«

Der Verein hat demnach vorläufig die Einzelbestrebungen hinter die allgemeine Herabsetzung der Zuckersteuer gestellt, er weist aber darauf hin, dass unsere Marmeladenindustrie durch steuerfreien Zucker nicht nur im eigenen Lande, sondern auch gegen die englischen Marmeladen auf dem Weltmarkt mit Erfolg auftreten könnte. Um eine Hebung des Verbrauchs anzubahnen, sind auch Verhandlungen mit den Zuckerwarenfabrikanten angeknüpft, die eine vermehrte Ausfuhr von Zuckerwaren veranlassen sollen, doch sind Ergebnisse in dieser Richtung noch nicht zu verzeichnen. Viel wichtiger ist die Frage der allgemeinen Herabsetzung der Zuckersteuer von 14 Mk. auf 10 Mk. für 100 Kilo, worüber wir im »Gordian« ebenfalls schon wiederholt gesprochen haben. Wenn auch hier der Erfolg noch nicht ganz gesichert ist, so hat die Eingabe des Zuckerdirektoriums an alle Reichsstellen doch Eindruck gemacht. Hierüber heisst es in dem Bericht:

»Der Erfolg ist bis zu einem gewissen Grade ja auch nicht ausgeblieben. Die Budgetkommission des Reichstages hat entsprechend unserem Antrage dem Reichstage vorgeschlagen: die verbündeten Regierungen zu ersuchen, dem Reichstage noch in der gegenwärtigen Session einen Gesetzentwurf vorzulegen, durch welchen die Zuckersteuer von 14 Mark auf höchstens 10 Mk. herabgesetzt wird, und der Reichstag selbst hat diesen Beschluss der Budgetkommission am 4. April 1906 mit grosser Mehrheit angenommen. Die verbündeten Regierungen liessen in der Budgetkommission durch ihren Vertreter erklären, dass sie diesem Wunsche der Industrie durchaus sympathisch gegenüberstehen, dass sie aber bei der Finanznot, in welcher das Reich sich zurzeit befinde, vorderhand nicht in der Lage seien, eine derartige Vorlage in Aussicht zu stellen. Hieraus geht einerseits hervor, dass die gesetzgebenden Faktoren über die Notwendigkeit der beantragten Herabsetzung an sich einig sind, ist andererseits aber auch zu entnehmen, dass die Zeit, wann die verbündeten Regierungen dem Ersuchen des Reichstages nachkommen werden, noch nicht vorauszusehen ist. Es greifen also diejenigen fehl, welche annehmen, dass ein Gesetz, welches die Herabsetzung der Zuckersteuer auf 10 Mk. bringt, schon in allernächster Zeit zu erhoffen steht oder gar bereits »über Nacht« kommen könnte.

Digitized by Google

Auf der anderen Seite wird das Direktorium alles daran setzen und nicht früher ruhen, als bis die für unsere Industrie so wichtige, von den gesetzgebenden Faktoren in ihrer Notwendigkeit jetzt anerkannte Herabsetzung der Zuckersteuer von 14 Mk. auf 10 Mk. tatsächlich erreicht ist.«

Anschliessend wollen wir hierzu nur bemerken, dass demnach scheinbar die Meldung der »Köln. Ztg.« trotz der einstimmigen Entrüstung der gesamten Presse wohl recht behalten wird. Gut Ding will Weile haben. Hoffentlich wird die Weile möglichst kurzweilig.

Appetit und Geschmack.

Von Dr. Heinrich Pudor.

Wie oft kann man nicht beobachten, dass die Eltern ihre Kinder zwingen, die ihnen vorgesetzten Speisen zu essen, und sie ihnen unter Umständen aufs Neue vorsetzen, wenn sie auch Abscheu und Widerwillen zeigten. Aber glücklicher Weise ist man davon abgekommen. Man sieht ein, dass die Unsitte auf ganz falschen Voraussetzungen beruht, als ob nämlich die Verdauung etwas rein mechanisches, maschinenmässiges wäre, als ob der Magen wie eine Maschine, wenn man sie heizt, arbeiten muss, während der Magen etwas Organisches, nicht etwas Mechanisches, etwas Lebendiges, nicht etwas Totes ist. In der Tat ist der Magen als etwas Lebendiges von einem Willen beseelt. Diesen Willen nennen wir »Appetit«. Der Vater kann das Kind wohl zwingen, die Speise mechanisch hinunterzuwürgen, aber über den Willen des Magens hat er keine Gewalt. Der Appetit ist die Ausdruckssprache der Verdauungsorgane und ist als solche von äusserster Wichtigkeit Auf diese Sprache sollten wir mit peinlichster Aufmerksamkeit achten, dem leisesten Wink gehorchen, den geheimsten Wunsch zu erraten suchen. Statt dessen suchen wir schon bei der Erziehung die Aeusserungen dieser Sprache zu ersticken. Wir trainieren uns förmlich, alles essen und verdauen zu können, was uns vorgesetzt wird, ganz unbekümmert um die Wünsche und Neigungen derjenigen Organe, auf die es allein dabei ankommt, die allein das entscheidende Wort dabei zu reden haben.

Und doch sind es die Verdauungsorgane, welche allein wissen, was unserm Körper fehlt, welche Stoffe er braucht, wovon er zuviel hat usw. In dem Fleische und Blute des Menschen befinden sich bekanntlich alle möglichen Stoffe, wie Phosphor, Arsenik, Eisen, Kalk und so viele andere. Immerfort verbraucht der Körper von diesen Stoffen, und deshalb müssen diese Stoffe ersetzt werden, und der Appetit ist es, welcher jedem Menschen sagt, was er an diesem oder jenem Tage geniessen soll, welche Stoffe im Laboratorium der menschlichen Verdauungsorgane gebraucht werden, an welchen Stoffen es mangelt. Ist dieser oder jener Stoff schon hinreichend, oder gar zum Ueberfluss vorhanden, so stellt sich gegen diejenige Speise, welche besagten Stoff im besonderen Masse enthält, ein Widerwillen ein, während die Erinnerung an eine andere Speise uns das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Heute ist zum Beispiel ein ausserordentlicher Appetit auf Linsen vorhanden. Kommt man diesem Appetit nach und isst heute und morgen und vielleicht noch übermorgen Linsen, so nimmt der Körper in sein Laboratorium zum Zwecke der Blutbereitung diejenigen Stoffe aus den Linsen auf, die er brauchte, und nach denen er deshalb »geklingelt« hatte, indem er nämlich vermittels des Appetits sagen liess: »Gebt mir Linsen«. Ist nun der Bedarf nach diesem in den Linsen enthaltenen Stoffe gedeckt, so schwindet der Appetit nach Linsen und dann wird vielleicht vom Magen aus nach Reis oder nach Zucker »geklingelt«, weil Kalk gebraucht wird. Natürlich ist dieses Wunschsagen der Verdauungsorgane in der Zeit der Kindheit von ganz besonderer Bedeutung, weil alsdann das Wachstum vor sich geht, und weil alsdann zum Aufbau des Körpers bestimmte Stoffe absolut notwendig sind, die sich der Körper im Laboratorium seiner Verdauungsorgane bereitet. Achten wir nicht auf den Appetit, so geben wir dem Körper Speisen, die er garnicht braucht, die er vielleicht verarbeitet, aber ungenutzt wieder auswirft, oder aber solche, mit denen er sich herumplagt, weil er schon zuviel davon hat, und die ihn in Unordnung bringen.

Aber nicht nur für die Kindheit, sondern für das ganze Leben ist diese Frage von höchster Bedeutung, weil der Körper sich fortwährend neu bildet, und weil nach bestimmter Zeit kein Atom von den Knochen, von der Haut, vom Fleisch und Blut das alte ist. Also welche Unsumme von Stoffen wird benötigt! Heute Eisen, morgen Kalk. Der Körper bereitet diese Stoffe zwar selbst, denn er versteht die Chemie besser als Bunsen und Meier, aber er muss die nötigen Speisen bekommen, aus denen er sich diese Stoffe bereiten kann, und welche Speisen das sind, das schreibt er auf die Speisekarte des Appetites: »Heute bitte Kopfsalat«. Am stärksten äussert sich diese Sprache des Appetits naturgemäss bei Frauen, welche in der Hoffnung sind, denn alsdann werden eine Menge chemischer Stoffe zur Bildung der verschiedenen Organe und Glieder eines neuen Menschenkindes benötigt, also zur Bildung der Knochen, der Haut, der Gefässe, Nerven, Sehnen, Muskeln, Bänder, dann der inneren Organe, wie Lunge, Herz, Leber, Nieren usw. Daher schreiben sich jene merkwürdigen, auffallenden Appetite der Schwangeren, die oft ganz plötzlich und unvermittelt auftreten.

Aber nicht genug, dass wir den Appetit haben, wir haben ausserdem den Geschmack, der uns ganz unzweideutig sagt, ob die gegebene Speise auch wirklich gebraucht wird. Warum schmeckt uns der Honig nicht alle 365 Tage des Jahres? Warum werden wir seiner nach einer Woche täglichen Genusses schon überdrüssig? Weil sich der Körper innerhalb dieser Woche mit dem dem Honig spezifischen Stoffe genügend bereichert hat, und nun nach anderen Stoffen verlangt. Wie liebenswürdig von der Natur, dass sie aus einem ganz prosaischen Bedürfnis nach chemischen Stoffen ein Lustgefühl im Geschmackssinn uns gegeben hat; Und wer seinem Geschmackssinn gehorcht, auf ihn achtet, ihn studiert (er ist nämlich ausserordentlich feinfühlig und empfindlich), der wird nicht nur seinen Körper, mit allem nötigen versorgen, so dass die Lebenserhaltung und Gesundheit nach dieser Richtunghin gewährleistet ist, sondern er wird zugleich auch täglich immer aufs neue die angenehmsten Empfindungen (nämlich Geschmacksempfindungen) haben und sich wohl fühlen. Ich kannte einen Menschen, der jahrelang einen häufigen Appetit auf etwas sehr Merkwürdiges, nämlich auf Eierschalen hatte und regelmässig, wenn er Eier ass, auch ein klein wenig Schale mit verzehrte . . . offenbar war im Laboratorium seines Körpers ein grosses Bedürfnis nach Kalk vorhanden, und zwar zum Zwecke der Knochenbildung. Ein anderer hat vielleicht wieder einen merkwürdigen individuellen Appetit nach Zucker.

Digitized by Google

Auch die Masse der im Haushalt des Körpers benötigten Stoffe kündigt den Appetit an. Solange der Körper noch Arbeitsmaterial gebraucht, ist Appetit vorhanden. Sobald der Körper dagegen müde ist, oder noch genug Vorrat an Stoffen hat, bleibt der Appetit aus. Wer klug ist, wartet mit dem Essen, bis der Appetit sich einstellt und isst nicht nur in erster Linie das, worauf Appetit vorhanden ist, und was schmeckt, sondern auch nur so lange, als es schmeckt und der Appetit rege ist. Wird ihm aber eine Speise vorgesetzt, auf die sein Geschmackssinn nicht reagiert, die dieser sogar zurückstösst, also wenn z. B. eine Speise verdorben ist, oder wenn sie schädliche Stoffe enthält, so wird der Kluge wiederum dem Appetit strengen Gehorsam leisten, selbst wenn es sich um eine Hoftafel oder um ein Festdiner handelt.

Im übrigen kann der Appetit nicht nur unterdrückt, sondern auch verfälscht werden, derartig, dass z. B. ein Bedürfnis nach solchen Speisen entsteht, die nicht ausgenutzt und zum organischen Aufbau des Körpers verwendet werden, sondern zum Zweck einer fortschreitenden Entartung einzelner Organe, wie der Niere, oder der Leber oder auch des Herzens, wie es bei Herzverfettung, Nierenkrankheit, Zuckerkrankheit usw. vorkommt, verwendet werden, oder auch nach solchen Speisen, die zum grössten Teil als Fremdstoffe abgelagert werden, wie bei der Fettsucht, Wassersucht und so fort. In diesem Falle ist die Ursache in einer verkehrten Erziehung, welche den Geschmackssinn und Appetit verbildete, zu suchen.

Erwähnt werden mag auch, dass der Appetit sogar unter Umständen die Rolle des Arztes übernehmen kann, indem er ein Verlangen nach solchen Stoffen kundgibt, welche zur Reinigung und zur Kräftigung notwendig sind, so, wenn man z. B. bei mangelnder Verdauung nach grünem Gemüse verlangt, oder bei Mangel an Eiweiss nach Leguminosen usw. Auch hier sehen wir, dass der Mensch, wenn er auf seine Instinkte acht gibt und sie in ihrer natürlichen Feinheit und Schärfe erhält und ihnen gehorcht, nicht nur Lebensgenuss hat, sondern auch in seinen Instinkten den zuverlässigsten Arzt, so recht eigentlich einen treuen Hausarzt hat, der den Haushalt der inneren Organe unseres Körpers regelt. Den Arzt aber soll man bekanntlich nicht erst holen, wenn es schon zu spät ist; man achte von allem Anfang an auf die Sprache des Appetites.

Ueber das Färben der Lebensmittel.

Von Professor Hermann Matthes-Jena.

Der Kampf um unverfälschte Lebensmittel wird augenblicklich mit grosser Heftigkeit geführt. Nachdem durch die Einführung eines Staatsexamens für Nahrungsmittelchemiker und durch die Errichtung einer grösseren Anzahl von staatlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsanstalten die Untersuchung und die Kontrolle der Lebensmittel, den Privatleuten und den Gemeinden sehr erleichtert ist, findet naturgemäss auch eine häufigere Untersuchung und infolgedessen auch eine häufigere Beanstandung der gefälschten Waren statt. Denn es ist ja einleuchtend, dass Fälschungen der Lebensmittel nur an den Orten aufgedeckt werden können, wo eine regelmässige und systematische Kontrolle der Lebensmittel ausgeübt wird. Dadurch, dass die Untersuchung teilweise nur sehr mangelhaft ausgeführt wurde und das Publikum auch wenig Interesse an der Untersuchung zeigte, war es möglich, dass sich eine Reihe von Handelsmissbräuchen einbürgerten, die jetzt nur schwierig auszurotten sind. Meiner Ansicht nach kann hier die Presse ganz ausserordentlich wichtige Dienste leisten. Denn es ist doch vor allen Dingen nötig, dass das Publikum erst einmal genau die wahre Beschaffenheit der Lebensmittel kennen lernt. Leider ist es einem Teil der Lebensmittelfabrikanten gelungen, den Geschmack des Publikums völlig zu verbilden. Es soll nun die Aufgabe dieses Artikels sein, dem Laien zu ermöglichen, sich selbst ein Urteil über den Zweck des Färbens bei einigen Lebensmitteln zu bilden.

Das Färben des Fleisches, der Wurstwaren, Hackfleisch usw. ist durch die Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 18. Februar 1902 zu § 21 des Fleischbeschaugesetzes verboten. Man sucht diese Bestimmung nun dadurch zu umgehen, dass man dem Fleische an sich farblose Salze zusetzt, die aber in Verbindung mit dem Blutfarbstoff dem Fleisch eine rötere Farbe geben, als es ohne diesen Zusatz zeigen würde. Man muss sich darüber wundern, dass der »Deutsche Fleischer-Verband« ein derartiges Mittel, bei dessen Anpreisung es direkt heisst: »Auf diese Weise wird bei Beefsteakhack die beste Farbe erzielt«, unter seine Fittige nimmt und den Fleischern zur Anwendung empfiehlt. Lührig, der bekannte und ausserordentlich tätige Vorstand des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Chemnitz, berichtet denn auch schon, dass ein Fleischer, der dieses Mittel unter Verschweigung des Umstandes angewendet hatte, auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes bestraft worden ist. Gegen gefärbtes Fleisch kann man das Publikum also noch verhältnismässig leicht schützen. Wie wichtig dieser Schutz ist, geht daraus hervor, dass Fleisch im Anfangsstadium seiner Zersetzung eine graue Farbe annimmt. Färbt man also Fleisch rot, so ist dem Publikum jeder Anhaltspunkt, über die Güte einer Fleischware zu urteilen, genommen. Es sei auch noch darauf hingewiesen, dass den angeblichen Konservesalzen meist keine konservierende Wirkung zukommt. In den meisten Fällen wirken sie nur farbehaltend oder auffrischend. Dem Publikum kann also bei Anwendung dieser Konservesalze leicht verdorbenes oder altes Fleisch aufgehängt werden.

Nicht so leicht wie vor Einkauf gefärbten Fleisches ist das Publikum vor anderen gefärbten Lebensmitteln zu schützen. Nehmen wir z. B. Himbeersaft. Jedes Kind weiss, dass Himbeeren rot sind und dass der Saft der Himbeeren ebenfalls rot ist. Nur ein Nahrungsmittelfabrikant kann es fertig bringen, vor Gericht auszusagen: da das Publikum roten Himbeersaft wolle, nicht mit Teerfarbstoff gefärbter Himbeersaft aber farblos wie Wasser sei, so müsste man Himbeersaft, um ihn überhaupt verkäuflich zu machen, mit Teerfarbstoff rot färben. Das Gericht schloss sich ganz merkwürdigerweise zum Teil diesen Ausführungen an und sprach den Angeklagten frei. Eine Staatsanwaltschaft lehnte sogar ein Einschreiten gegen derartige Manipulationen direkt ab, da die in Frage kommenden Gerichte in ähnlichen Fällen in dem Färben keine Nahrungsmittelfälschung erblickt hätten. Nun, jede Hausfrau beurteilt die Güte eines Himbeersaftes zunächst nach dem Aussehen. Beim Einkauf hat sie auch gar kein anderes Kriterium, denn zu welchen Geschäftsstörungen würde es führen, wenn man alle Waren erst auf Geruch und Geschmack prüfen sollte. Die Herren Nahrungs-

Digitized by Google

mittelfälscher würden wohl ein grosses Lärmen erheben, wenn das Publikum versuchen wollte, sich auf diese Weise zu schützen. Wie den Lebensmittelfälschern das Leben erleichtert wird, geht so recht aus der Preisliste einer Handlung mit Farbstoffen hervor. Wir finden hier nicht mehr die Farben mit Phantasienamen, sondern direkt mit dem Namen des Lebensmittels, für das sie angewendet werden sollen, bezeichnet. So finden wir in einer solchen Farbstoff-Liste Namen, wie: Nordhäuser Kornwürze, Zitronen-Brauselimonade, Apfelsinen-Brauselimonade, Paprika, Erdbeer, Apfelsine, Lemon Squash, Bier-Braun Kulmbacher, Bier-Braun dunkel, Bier-Braun hell usw. Weiter gibt es da Rum-Braun, Jamaika-Braun, Schokolade-Braun, Absynth-Grün, Pfefferminz-Grün, Waldmeister-Grün, Kognak-Gelb, Eier-Kognak, Birnenbranntwein-Gelb, Rot für Himbeer, Rot für Säfte, Essig-Gelb (säurebeständig), Essig-Rot (säurebeständig) usw. Es ist dies nur eine ganz kleine Blütenlese aus der Preisliste, der noch als ganz besonderes Lockmittel verschiedene Gutachten einer amtlichen Untersuchungsanstalt beigefügt sind. Die Anstalt bescheinigt: »Es enthält somit keine gesundheitsschädlichen Stoffe, entspricht dem Reichsgesetz vom 5. Juli 1887 und kann für Genusszwecke Verwendung finden«. Aus dem Schlusssatz gewinnt man fast den Eindruck, als ob der Chemiker die Farben noch als Genussmittel betrachtet.

Ganz besonders ist aber Farbstoff: Eigelb in Teig, 1 Kilogramm 5 Mk. Es wird nicht lange dauern, so werden die Nahrungsmittelfälscher mit der unschuldigsten Miene der Welt vor Gericht aussagen, dass sie ihren angeblichen Eiernudeln Eigelb zugesetzt hätten. Sie hätten es von der Firma N. N., das Kilo zu 5 Mk., bezogen. Dass das ein Teerfarbstoff sei, hätten sie bei ihrer Unkenntnis in chemischen Dingen nicht gewusst. Man kann dem Publikum nur dringend raten, sich nicht durch das schöne Aussehen der angeblichen »Eiernudeln« täuschen zu lassen. Der Schein trügt! Nicht nur, dass die Eiernudeln häufig Ei nur in ganz minimalen Mengen enthalten, nein, häufig ist die Eisubstanz auch noch in Zersetzung übergegangen. Es wird keiner Hausfrau einfallen, sich den Bedarf an Eiernudeln für Monate im voraus herzustellen, da sie weiss, dass die Eier ausserordentlich leicht zersetzlich sind. Bauersfrauen, die alte Eier als frische verkaufen, werden wegen Betrugs bestraft. Welche Garantie bieten denn aber viele Eierteigwarenfabriken dem Publikum, dass es frische Ware erhält? Wer kontrolliert, wie lange die Eierteigwaren in den Geschäften und vorher in der Fabrik herumgelegen haben? Geben die Fabriken die Waren nur in Originalverpackung ab, so ist eine Kontrolle möglich. Mit Leichtigkeit kann an der Verpackung das Datum der Herstellung angegeben werden. Alte verdorbene Ware kann dann ohne weiteres zurückgewiesen werden. — Ueberhaupt lässt der Handel mit Teigwaren, mit oder ohne Ei, sehr viel zu wünschen übrig. Mitunter sieht man die Teigwaren offen in Fässern in den Läden herumstehen. Sie sehen verschmutzt und verstaubt aus. Nur dadurch dass die Waren mit beständigen Teerfarbstoffen gefärbt sind, ist eine derartige unsaubere Aufbewahrungsweise möglich. Aber ausserdem erleichtert die schlechte Verpackung auch den Betrug und die Unterschiebung minderwertiger Ware seitens der kleinen Kaufleute. Es ist vorgekommen, dass ein Kaufmann die billigsten Wassernudeln eingekauft, sie aber, da sie schön gelb gefärbt waren und somit einen eireichen Eindruck machten, als Eiernudeln zu einem hohen Preise verkauft hat. Deshalb sollte das Publikum am besten sich Eiernudeln nur selbst bereiten oder wenigstens nur die Präparate solcher Fabriken kaufen, die ihre Waren in Originalverpackung mit festgesetztem Verkaufspreis und Angabe des Datums der Herstellung in den Handel bringen. Durch die Verpackung ist die Ware vor Verschmutzung und auch etwas vor Zersetzung geschützt.

Der Zweck des Färbens der Lebensmittel ist aus den angeführten Beispielen leicht ersichtlich. Ein Teil der Fabrikanten sagt: es solle der Ware ein dem Auge wohlgefälliges Aussehen verliehen werden. Es bedeutet diese Ausrede ungefähr dasselbe, als wenn ein Weinpantscher sagt: der Wein musste mit Wasser verdünnt werden, damit er nicht so stark wirke. Der wahre Zweck des Färbens bei den meisten Lebensmitteln ist: Der Ware soll zum Zweck der Vortäuschung besserer Ware der Schein einer besseren Beschaffenheit verliehen werden. Graues Fleisch wird, um frisches Fleisch vorzutäuschen, rot gefärbt; Spiritus, Wasser und Essenz färbt man mit dem Teerfarbstoff »Jamaika-Braun«, um echten Jamaika-Rum vorzutäuschen; Eierkognak mit Spuren Ei wird mit dem Teerfarbstoff »Eierkognak« dem Aussehen nach in eireiche Ware umgewandelt. Gewässertem Himbeersaft wird durch Zusatz des Teerfarbstoffes »Himbeer-Rot« ein dem Auge wohlgefälliges Aussehen verliehen, wie es sonst nur unverfälschter Himbeersaft zeigt. Wassernudeln werden mit dem Teerfarbstoff »Eigelb in Teig« in Eiernudeln, feinste Hausmachernudeln usw. usw. dem Aussehen und Verkaufspreise nach umgewandelt.

(»Tgl. Rdsch.«)

* * *

Wir haben diese Ausführungen des Herrn Professor Matthes in Jena in den Gordian herübergenommen, weil er wörtlich das bestätigt, was im Gordian schon so oft vorgetragen worden ist. Wir wiederholen: Wir brauchen nur dann eine Fabrikation von Nahrungsmitteln im Grossen, wenn die Fabrikanten ihre Waren so ordentlich, rechtschaffen, zweckentsprechend und preiswert herstellen wollen, wie es die Frau im Hause oder der kleine Gewerbetreibende in der Werkstatt nach häuslichen Rezepten getan hat. »Nudeln«, »Hausmachernudeln«, »Eiernudeln«, die durch die gelbe Farbe den Schein von Eizusätzen bekommen haben, Himbeer-Marmelade, die aus Kartoffelsirup und amerikanischen Apfelabfällen und roter Farbe besteht usw., das sind Fabrikate, die die ärmste Tagelöhnerfrau sich in der Küche nicht anrichten würde. Dann aber haben derartige »Fabrikate« auch keine Existenzberechtigung. Sie locken den Konsumenten mehr Geld aus der Tasche, als sie wert sind, und sie verdrängen durch ihre Schundqualität und Schundpreise die reell hergestellten Fabrikate. R. d. G.

Kakaomarkt.

Bericht vom 5. Juni 1906.

Die feste Stimmung, die anziehende Preise im Gefolge hatte, ist seit etwa 14 Tagen vom Markt verschwunden. Schon in unserm letzten Bericht vom 23. Mai konnten wir die ersten Anzeichen dieses Umschwungs andeuten, und wenn auch seitdem noch einige Anläufe stattfanden, um die Festigkeit in den Preisen wieder zu gewinnen, so haben doch das nahende Fest, be-

Digitized by Google

sonders aber wohl auch der vor der Tür stehende Ernteanfang ihren Eindruck nicht verfehlt und den Markt abflauen lassen. Ausserdem stehen wir aber auch am Anfang der stillen Zeit wo die Fabrikanten ihre Sommererholung zu beginnen pflegen, um sich für die Vorbereitungen zum kommenden Winter zu stärken. Daher ist es sehr natürlich, dass der Markt jetzt ruhiger wird, wo die rechte Stimmung zum Kaufen fehlt, und wo auch die rechten Hauptzufuhren aus der neuen Ernte noch nicht in den Empfangshäfen greifbar sind. Entgegen der allgemeinen abflauenden Entwickelung des Marktes ist nur Guayaquil seinen eigenen Weg gegangen, indem seine Preise sich halten konnten, während Bahiakakao nach unten geht.

Die Hamburger Zufuhren der zweiten Maihälfte sind dem Vorjahre wieder um etliche Tausend Sack voraus. Im einzelnen zeigen die Ankünfte folgende Verteilung:

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Freihafen vom 16.—31. Mai 1906.

Westindien	6591	Sack
Lissabon	5652	»
Le Hâvre	4199	»
Westküste Afrikas	3713	»
Amsterdam	1326	»
London	434	»
Bahia	300	»
Liverpool	275	»
Southampton	228	»
Bordeaux	171	»
New-York	50	»
Bremen	45	»
Manaos	36	»
Colombo	36	»
Zusammen 16.—31. Mai 1906:	24056	Sack
gegen 1905:	21326	»

	1906	1905	1904	
im Mai;	40068	32644	57428	Sack
seit Jahresanfang:	252078	240847	264184	»

Venezuelakakao. Die Anlieferungen in La Guaira haben vom 27. April bis zum 8. Mai 4930 Sack betragen; das sind 453 Sack weniger als in der gleichen Zeit 1905. Es werden Verkäufe von gutem Rio Chico-Kakao berichtet, doch als von den Pflanzungen günstige Nachrichten einliefen, wurden die Preise um ¼ $ auf 15 $ herabgesetzt, ohne dass sich auf dieser Grundlage Geschäfte erzielen liessen. Gute und bessere Uritapo- und Ocumare-Kakaos blieben gefragt. Die Verladungen waren in der Berichtszeit nur beschränkt, es gingen 4476 Sack nach Europa, während in der gleichen Zeit 1905 nach Europa 7917 Sack und nach Nordamerika 1217 Sack gingen.

Guayaquilkakao. In der zweiten Maihälfte sind in Guayaquil 31 000 Quintales angebracht worden. Damit stellen sich die Maizufuhren von 1906 auf 66 000 Quintales gegen 48 500 Quintales 1905. In dem glücklichen Erntejahr 1904 brachte der Mai sogar 95 000 Quintales. Seit Jahresanfang sind in Guayaquil angeliefert

1906	1905	1904	
232 700	226 950	313 000	Quintales.

Im Juni pflegen die Zufuhren abzufallen, was man auch in diesem Jahre erwartet, und daher kommt es mit, dass sich die Guayaquilpreise behauptet haben. Für Superior Sommer Arriba wurden 73 Mk., für Superior Epoca Arriba 68 Mk., für Machala 64,50 Mk. und für Balao 65 Mk. gefordert, alles auf sofortige Abladung, Kostfracht Hamburg.

Thomékakao. Am 25. Mai ist D. »Cabo Verde« mit 5609 Sack in Lissabon angekommen, wodurch sich die Maizufuhren auf 14 309 Sack stellen, 700 Sack weniger als man erwartet hatte. Der Vorrat im Lissaboner Zollhaus hat am 25. Mai 31 909 Sack betragen. Die Preise haben sich der allgemeinen Richtung angepasst und haben nachgegeben, obgleich das Angebot in der Berichtszeit nur klein war. Ziffernmässige Schätzungen über die Hauptmengen der in diesen Monaten zu erwartenden Ernte liegen noch nicht vor. Erwähnt sei nur, dass im vorigen Jahr, wo die Ankünfte ebenfalls später erst greifbar wurden, die nächsten drei Monate Juni 26 791 Sack, Juli 41 551 Sack und August 27 697 Sack brachten.

Bahiakakao. Aus Bahia liegen Meldungen vor, die sich sehr günstig über die kommende Ernte aussprechen, sodass die Preise, die vor etwa 12 Tagen noch auf 46,50 Mk. für fair fermented, und 49 Mk. für superior, beides Kostfracht Hamburg, sofortige Verladung, gestanden haben, inzwischen abbröckelten. Diese Nachrichten lassen die Annahme zu, dass das Erntejahr 1906/07 wenigstens in seiner ersten Hälfte gut wird, während die Sommerernte von 1905 nur kläglich ausfiel. Ueber den Umfang der Mai/Junizufuhren, die nur klein zu sein pflegen, verlautet im Augenblick noch nichts.

Sanchez/Samanákakao. In Hamburg fanden einige Umsätze statt, doch kamen auch hier nur kleine Mengen vor, und die Preise gaben ebenfalls nach.

Accrakakao. Aehnlich wie für Samana/Sanchez lagen die Verhältnisse für Accrasorten, von denen in diesen Tagen einige tausend Sack in Hamburg gelandet wurden. Die Preise, die zu Anfang der Berichtszeit etwa bei 47 Mk. gestanden hatten, flauten ab.

Kamerunkakao. In den letzten Maitagen wurden für Kamerunsorten allgemein etwa 48 Mk., für gewaschnen etwa 1 Mk. mehr verlangt, Viktoriakakaos waren mit 40 Mk. angeschrieben, rauchige Viktoriabohnen mit 38 Mk. Seitdem sind die Preise der allgemeinen Richtung nach unten gefolgt.

Vereinigte Staaten. Die ruckweise Versorgung des Bedarfs zeigt sich deutlich in den Märzzahlen von 1906, die kleiner sind, als die der Vormonate und der Vorjahre. Die Zufuhren haben betragen

	im März	in 3 Monaten
1906	5 693 688 lbs	25 916 414 lbs
1905	9 485 341 »	21 189 331 »

Auch im März 1904 wurde mehr als heuer angebracht; damals waren es 8 285 085 lbs.

Deutschland. Der Verbrauch an Rohkakao hat betragen

	im April	in 4 Monaten
1906:	2 650 600 Kilo	13 563 400 Kilo
1905:	2 077 000 »	10 874 700 »
1904:	1 865 100 »	10 057 500 »
1903:	1 331 100 »	7 275 500 »

Der April hat die Aufnahme von Rohkakao weiter steigen lassen. Der April von 1903 weist sogar nur die Hälfte der Mengen auf, die im April 1906 über die Grenze kamen. Auch die Gesamtzunahme seit Jahresanfang ist den Vorjahren erheblich voraus.

Kakaobutter.

Bericht vom 5. Juni 1906.

Zunächst haben wir nachzutragen, dass die Londoner Juniauktion tatsächlich erst am zwölften, also am zweiten Dienstag des Monats stattfinden wird und dass dann von der Marke »Cadbury« 75000 Kilo zum Verkauf kommen sollen. Daneben auch 82000 Kilo Kakaoschalen.

Digitized by Google

Die Amsterdamer Auktion ist heute abgehalten worden. Das mit 85000 Kilo angemeldete Van Houtenquantum hat sich auf 80000 Kilo verringert. Diese und 29500 Kilo Nebenmarken standen heute zum öffentlichen Verkauf.

Die Marke Van Houten wurde im Durchschnitt mit 68,85 cents für ½ Kilo bezahlt. Der niedrigste Preis stand auf 67,25 c, der höchste auf 69,25 c, so dass sich ein Durchschnittserlös, wie oben angegeben, von 68,85 c ergab.

Von den Nebenmarken wurde die holländische Marke »Dejong« mit 65,75 bis 66 c bezahlt. Von der deutschen Marke »Mignon« sind nur 1000 Kilo als verkauft gebucht worden und zwar zu 65,75 c; von der Marke »Stollwerck« gingen 2000 Kilo weg bei 66 c; der Rest blieb unverkauft.

Das Gesamtresultat zeigte also für die Marke »Van Houten« reichlich Käufer zu 0,75 c **höheren** Preisen als im Mai. Für die Nebenmarke »Dejong« ein Preisrückgang von 0,25 bis 0,50 c und für die deutschen Marken »Mignon« und »Stollwerck« ein ebensolcher Rückgang und fehlende Käufer dazu. — Eine abgeschlossene Uebersicht über die Stimmung im Juni wird sich erst am 12. Juni nach Ablauf der Londoner Auktion gewinnen lassen. In Deutschland ist das Geschäft ruhig; es wird flott gepresst, so dass an Butter heute und in den nächsten Wochen kein Mangel sein wird.

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Welt-Adressen: In unserm Verlage sind 13 Listen erschienen, die die Adressen der **von der Kakaobohne an fabrizierenden Kakao- und Schokoladefabrikanten** der Hauptländer enthalten. Diese Listen sind von vielen Seiten kontrolliert; es werden kaum irgend welche Lücken oder Fehler zu finden sein. Wo nach dem Druck Aenderungen oder Ergänzungen nötig geworden, sind diese handschriftlich vorgenommen. Diese Listen, deren Zusammenstellung viel Zeit und Geld gekostet hat, sind von uns unter der Bedingung zu beziehen, dass der Besteller sie nur für seinen eigenen Gebrauch übernimmt, einem Zweiten weder Einsicht gibt, noch sonst eine Vervielfältigung veranlasst.

Diese unsere Adressensammlung stützt sich in keiner Weise auf die von Adressenbureaux in Berlin oder Leipzig angebotenen, meist sehr unzuverlässigen Listen, sondern sie sind auf- und ausgebaut auf Grund eigener Kenntnisse und Nachforschungen, deren Kontrollarbeit sich auf viele Monate erstreckte.

Wer mit der Kakao- und Schokoladenindustrie arbeitet oder mit ihr Verbindung anknüpfen will, dem sind hier zuverlässige Unterlagen geboten.

Die Preise der Listen usw. sind vom Verlag des Gordian in Hamburg 21 zu erfragen.

Deutschlands Verkehr im April 1906. Die Kakaozufuhren sind erfreulich weiter gestiegen; sie haben im April 1906 im ganzen 2650600 Kilo betragen. Näheres darüber findet sich unter Kakaomarkt. Aus den Niederlanden kamen 37100 Kilo Kakaopulver, während die Märzmengen 60700 Kilo betragen haben. Kleiner ist der Unterschied bei den Schweizerischen Schokoladen, von denen 63400 Kilo über die Grenze kamen gegen 76200 Kilo im Vormonat. Die Aprileinfuhren im ganzen weisen 71800 Kilo auf gegen 86700 Kilo im März. Während die Einfuhren im April gegen den Vormonat schon nachgelassen haben, zeigen die Ausfuhren eine Zunahme. Z. B. die Kakaopulverausfuhr hat 16100 Kilo und die von Schokoladen hat 33400 Kilo betragen gegen 6900 und 21900 Kilo im März. An Zuckerwaren wurden 45500 Kilo nach dem Ausland geliefert, und zwar 13500 Kilo nach Belgien und 4200 Kilo nach England. Im März wurden im ganzen 40200 Kilo ausgeführt. Die Aprilzahlen lassen schon erkennen, dass der Aussenhandel allmählich wieder in die gewohnten Bahnen einlenkt, aus denen er durch die Zolländerung hinausgedrängt war. Auf die genaue Uebersicht des Aussenhandels im April müssen wir heute verzichten, sie folgt in Nr. 268.

Billiger Kakao von der holländischen Grenze. Uns wird ein Rundschreiben eingeschickt, worin ein Kolonialwarenhändler, ein Detaillist, aus einer Stadt, die unmittelbar an der holländischen Grenze liegt, zu recht merkwürdig billigen Preisen »garantiert reines Kakaopulver« anbietet. Er fordert dafür als Zwischenhändler bei 500 Pfund 67 Mk. für den Zentner. Da die Stadt, die wir kennen, aber zunächst nicht nennen wollen, ganz abseits von allem Kakaoverkehr liegt, kommt uns das Angebot etwas wunderbar vor. Wir fragen uns, handelt es sich hier um deutschen Kakao? Wo ist er dann fabriziert und warum wird er von einer Stadt aus vertrieben, die gar nie etwas mit Kakao zu tun gehabt hat? Oder handelt es sich um holländischen Kakao? Dann kann er kaum ordnungsmässig verzollt worden sein! — Auch Creme-Schokolade bietet dieser Detaillist billig an. Bei 500 Pfund will er 45 Mk. für den Zentner haben, aber die kann er erst in vier Wochen liefern.

Geschäftsberichte. Die im Gordian vertretene Industrie hat sich in den letzten Jahren mehr und mehr den Aktiengesellschaften zugewandt, ohne dass damit gesagt sein soll, dass die Aktiengesellschaften überwiegen. Da aber die Aktiengesellschaften gesetzlich verpflichtet sind, alljährlich ihren Aktionären Rechnung zu legen, und da dies in der Regel in einem gedruckten Berichte geschieht, der an die Aktionäre versandt wird, so möchten wir gebeten haben, uns ebenfalls in diese Versandlisten aufzunehmen. Von den meisten Aktiengesellschaften unserer Industrie und den Kakao bauenden Pflanzungsgesellschaften, aus allen Ländern, erhalten wir die Berichte schon ohne weiteres zugesandt. Daher gilt unsere Bitte natürlich heute nur für die wenigen Gesellschaften, die uns bisher ihre Berichte nicht zukommen liessen.

Fernsprecher und Mitteilungen ans Gericht. Der erste Senat des Reichsgerichts hat in einem Beschluss vom 11. Dezember ausgesprochen, dass die Einlegung eines Rechtsmittels durch den Fernsprecher ungültig ist. Selbst wenn der angerufene Gerichtsschreiber nachträglich eine Notiz über die Anmeldung zu den Akten macht, kann der Anruf weder als schriftlich noch als Einlegung zu Protokoll erachtet werden. Ausserdem ist der angerufene Gerichtsschreiber garnicht verpflichtet, auf den Anruf und die damit bewirkte Mitteilung hin ein Protokoll aufzunehmen.

Digitized by Google

Oesterreich-Ungarn. Laut Verordnung der österreichischen Ministerien des Innern, der Justiz, der Finanzen, des Handels und des Ackerbaues vom 12. April 1906 ist auf Grund des § 7 des Gesetzes vom 16. Januar 1896 das gewerbsmässige Verkaufen und Feilhalten von Mischungen von Rüben- (Rohr-) oder Invert-Zuckersirup mit Stärkezuckerlösung beziehungsweise Stärkesirup unter einer anderen als der ausdrücklichen Bezeichnung »mit Stärkezucker, beziehungsweise mit Stärkesirup vermengt« verboten.

Anmerkung: Das sollte auch in Deutschland so geregelt werden. R. d. G.

Deutschostafrika. Nach dem »Tropenpflanzer« hat sich Prof. Dr. Zimmermann in Amani über die Anbauversuche von Kakao auf der Segoma-Pflanzung in folgenden Sätzen geäussert: »Der Kakao macht einen durchaus kräftigen und gesunden Eindruck, und ich kann nicht daran zweifeln, dass Boden und Klima für diese Kultur durchaus geeignet sind. Der gute Stand der ältesten Bäume scheint mir auch dafür zu sprechen, dass eine Düngung derselben vorläufig nicht erforderlich sein wird. Dieselben lassen auch für dieses Jahr bereits eine ganz befriedigende Ernte erhoffen, und es scheint mir empfehlenswert, diese in erster Linie dazu zu benutzen, um zu entscheiden, ob Segoma imstande ist, erstklassigen Kakao zu liefern. Wenn dies der Fall ist, würde ich es für empfehlenswert halten, die Kakaopflanzung soweit auszudehnen, dass es lohnt, die zur Bearbeitung im grossen erforderlichen Anlagen zu bauen. Von einigermassen bedenklichen Schädlingen fand ich auf der Pflanzung nur die bereits früher nachgewiesene Wanze, die an Früchten und Triebspitzen die gleichen Flecken erzeugt wie Helopeltis auf Java. Diese Wanze war aber zur Zeit in nur relativ geringer Anzahl vorhanden und hatte fast nur die Früchte angestochen, die darunter, wenn sie wenigstens ein gewisses Alter erreicht haben, nur relativ wenig leiden, während die Triebspitzen infolge der Stiche nicht absterben. Ich glaube, dass diese Insekten, wenn sie einigermassen energisch bekämpft werden, für die Kakaokultur nicht gefährlich werden können.« — Das Urteil lautet sehr günstig und berechtigt zu guten Hoffnungen für die Eigentümerin der Segoma-Pflanzung, die Sigi-Pflanzungsgesellschaft, die ihren Sitz in Essen/Ruhr hat.

Plantagengesellschaft Clementina, Hamburg. Die Pflanzungen der Gesellschaft Hacienda Clementina und San Clemente liegen in Ecuador und haben im Jahre 1905 einen Ertrag von 7992½ Quintales (= 46 kg) gebracht, was gegen 1904 bedeutend weniger macht. Dementsprechend hat sich auch das Ergebnis des abgelaufenen siebenten Geschäftsjahres weniger günstig gestaltet. Wenn auch die letzten Monate von 1905 noch reichliche Erträge lieferten, so haben dafür die Monate August bis Oktober nichts gebracht. Seit 1900 hat die Gesellschaft keine kleinere Ernte gehabt als 1905, denn es wurden geerntet

	Quintales	Durchschnittserlös
1905	7 992	24.46 $
1904	13 783	24.18 »
1903	9 866	22.44 »
1902	12 566	22.96 »
1901	9 497	20.35 »
1900	6 474	24.76 »
1899	14 098	24.36 »

Die Betriebskosten stellten sich bei den kleineren Erntemengen natürlich niedriger, und grössere Neuanschaffungen wurden nicht gemacht. Die Pflanzungen selbst sind Ende Januar 1906 von Herrn Konsul Möller als Vertrauensmann der Gesellschaft besichtigt und in guter Verfassung angetroffen. In der Gewinn- und Verlustrechnung, in der neben kleineren Einnahmen von zusammen etwa 22 000 Mk. die Kakao-Ernte mit einem Erlös von 390 945 Mk. eingestellt ist, verbleibt nach Abzug der Betriebsunkosten von 195 386 Mk. und anderer Beträge in Höhe von etwa 122 000 Mk. (u. a. Rückstellungen 63 104 Mk., Prioritäts-Anleihe-Zinsen 41 223 Mk.) ein Restgewinn von 120 819 Mk., wovon 7 Prozent Dividende gleich 60 000 Mk. auf 1½ Millionen Mark Aktienkapital verwandt werden. 6000 Mk. werden dem gesetzlichen Reservefonds zugewiesen, und nach Abzug der Tantiemen werden 4424 Mk. neu vorgetragen. In der Bilanz stehen zu Buch die Pflanzungen mit 2 593 385 Mk., die Vorschusskonten der Pflanzer und Arbeiter mit 180 208 Mk., Wechsel im Portefeuille mit 75 432 Mk., Debitores mit 87 939 Mk., Bankguthaben mit 25 995 Mk., Pflanzungskasse mit 5139 Mk. Auf der Passivseite sind 727 000 Mk. Prioritäten zu 5½ Prozent eingestellt. Hiervon sind am 2. Januar 1906 47 Stück zum Betrage von je 1050 Mk. ausgelost, diese werden am 1. Juli 1906 ausgezahlt. Reserven und Rückstellungen umfassen etwa 556 800 Mk., Kreditores 45 352 Mk. Abschliessend sei noch erwähnt, dass der Bericht über die Aussichten für 1906 nur sagt, von der bevorstehenden Haupternte lägen günstige Berichte vor, die sich aber je nach der Gestaltung der Witterungsverhältnisse noch ändern können.

Palma de Mallorca. Ueber die landwirtschaftlichen Erzeugnisse der Insel Mallorca, soweit sie uns angehen, weiss der Kaiserliche Konsul in Palma de Mallorca folgendes zu berichten:

»Als landwirtschaftliche Ausfuhrartikel kommen Konserven in Betracht. Es werden darunter zusammengefasst Aprikosenmus, eingekochte Tomaten, Pfefferschoten, Gemüsekonserven und Kapern in Essig. Die Ausfuhr betrug im Jahre 1903 3800 Tons und wird 1905 infolge der grossen Aprikosen-, Tomaten- und Kapernernte jedenfalls einen höheren Betrag erreicht haben. Indessen blieb der Export nach Deutschland auch im Jahre 1905 unbedeutend; 85 Prozent der Gesamtproduktion der Insel wurden nach England exportiert.

An Kapern liefert die Insel Mallorca einen grossen Teil nach der Provence, von wo sie dann teilweise unter falscher Flagge nach Deutschland ausgeführt werden. Es gelang den Exporteuren in Mallorca noch nicht, die deutsche Kolonialwarenkundschaft zu direktem Bezuge zu bewegen. Auch Feigen liefert die Insel jährlich in grossen Quantitäten nach Frankreich; die Frucht ist an Süssigkeit der levantinischen ebenbürtig, aber in Deutschland nicht beliebt, weil sie in wenig ansprechender Verpackung zur Ausfuhr gelangt.

Die Ausfuhr an frischen Früchten und Gemüse, worunter Orangen, Zitronen, Mandarinen, Aprikosen, Tomaten, Zwiebeln usw., dürfte nach der guten Ernte im Jahre 1905 ein Quantum von etwa 3000 Tons erreicht haben. Bestimmungsländer sind das spanische Festland und Frankreich, da trotz zusagender Preise Deutschland mangels direkten Dampferverkehrs nicht in Frage kommen kann.

Bis vor ca. 15 Jahren war die Insel Mallorca fast ausschliesslich ein Weinproduktionsland. Die Reblaus verwüstete 1891/92 fast den ganzen Rebenbestand, so dass die heutige Produktion nicht einmal dem einheimischen Konsum genügt, vielmehr noch eine nicht unbedeutende Einfuhr stattfindet. Die ruinierten Bauern begannen nun klugerweise den Obstbau, hauptsächlich Mandeln und Aprikosen. Da nun jedes Jahr eine Anzahl junger Pflanzungen in das ertragsfähige Alter tritt, vergrössern sich die Ernten von Jahr zu Jahr, so dass eine kleine Ernte von heute einer grossen von vor 15 Jahren gleichkommt. Der Mandelbau hat für die Bauern den Vorteil, dass die spärlich belaubten Bäume einen Getreidebau unter sich gestatten.

Digitized by Google

Die genannten beiden Obstsorten sind nebst der Schweinezucht die Haupteinnahmequelle des Bauernstandes.

Die Mandelernte betrug 1905 etwa nur die Hälfte derjenigen von 1904; trotzdem bilden die Mandeln dem Werte nach den wichtigsten Exportartikel der Insel. Schätzungsweise sind 1905 etwa 20 000 Sack ausgeführt worden. Die Produktion dieser Frucht in grösserem Massstabe ist, wie bereits gesagt, noch nicht alt. Bis vor ca. fünf Jahren war Frankreich der einzige Abnehmer, und von dort ging die Ware nach Nordeuropa weiter. Nachdem jedoch in Frankreich häufig Mischungen mit halbbitteren Marokko-Mandeln vorgekommen waren, gewöhnte sich die englische und später auch die deutsche Industrie daran, die Mandeln direkt von Mallorca zu beziehen. Jetzt steht England als Bestimmungsland an erster, Deutschland (einschl. der Transithäfen Antwerpen und Rotterdam) an zweiter und Frankreich erst an dritter Stelle.

Die Mallorca-Mandeln eignen sich, weil sie niemals bittere Früchte enthalten, vorzüglich zur Marzipan-, Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation. In bezug auf Oel ist zu bemerken, dass die Oliven auf Mallorca ein vorzügliches Oel liefern könnten; indessen sind die auf der Insel im Gang befindlichen Pressen von veraltetem System und arbeiten zu langsam, so dass infolge des Anfaulens eines Teiles der Früchte das Oel meist einen ranzigen Beigeschmack hat, welcher es für deutsche Märkte als Speiseöl unverkäuflich macht, es wird fast ausschliesslich nach dem spanischen Festlande zu Mischungszwecken ausgeführt. Die Ernteaussichten für 1906 sind günstig. Seit Dezember 1905 bis Ende Februar 1906 hat reichlicher Schneefall auf dem Randgebirge stattgefunden, die Witterung blieb verhältnismässig kalt und das langsame Auftauen des Schnees begünstigt eine langsame Bewässerung der Ebene, was für eine gute Ernte das Haupterfordernis ist.«

Hat der Handlungsagent das Recht, den Preis für eine Ware herabzusetzen? Mit dieser Frage hat sich kürzlich das Oberlandesgericht in Köln beschäftigt. Der Tatbestand ist kurz folgender: Ein Handlungsagent, der Abschlussvollmacht besass, war zu einem Kunden gerufen, der die Güte der Waren, die er zuletzt von der von dem Agenten vertretenen Firma erhalten hatte, bemängelte. Der Agent erkannte die Rüge als berechtigt an und gewährte einen Preisnachlass für die Lieferung; als der Kunde später Zahlung leistete, verlangte der Verkäufer den vollen Preis, indem er behauptete, der Agent sei nicht berechtigt gewesen, den Preis, den er, der Geschäftsherr, allein bestimme, herabzusetzen. — Es kam zur Klage, indem der Lieferant der Ware den Käufer auf Zahlung des vollen, ursprünglichen Preises verklagte. Das Kölner Oberlandesgericht hat diese Klage abgewiesen, und zwar deshalb, weil zunächst festgestellt ist, dass der Agent die Geschäfte abgeschlossen hat, und dass der Geschäftsherr seine Ermächtigung dazu gegeben hat. Daher besass der Agent dem beklagten Käufer gegenüber die Befugnisse, die § 54 des H. G. B. dem Handlungsbevollmächtigten beilegt. In diesem Paragraphen ist gesagt, dass sich eine zur Vornahme bestimmter Geschäfte erteilte Handlungsvollmacht auf alle Geschäfte und Rechtshandlungen erstreckt, die der Betrieb eines derartigen Geschäfts gewöhnlich mit sich bringt. Beschränkungen in dieser Vollmacht, abgesehen von Grundstücksangelegenheiten und Wechselverbindlichkeiten, braucht ein dritter, in diesem Falle der Beklagte, nur dann gegen sich gelten zu lassen, wenn er, der Beklagte, eine derartige Beschränkung kannte oder kennen musste. Nach der bestehenden Rechtsprechung hat der Geschäftsherr des Agenten, nicht der Käufer, den Nachteil zu tragen, wenn der Bevollmächtigte aus irgend einem Grunde, sei es ein Irrtum oder ein Missverständnis, gegen die ihm vom Geschäftsherrn erteilte Anweisung handelt. Der Beklagte, der stets mit dem Agenten verhandelte, konnte und brauchte in diesem Fall nicht zu wissen, dass der Agent kein Recht hatte, einen Preisnachlass zu gewähren, sondern der Beklagte war nach Lage der Dinge wohl berechtigt, anzunehmen, dass die Abmachungen des Agenten ebensoviel gelten wie die des Geschäftsherrn. Deshalb hatte dieser, der Kläger, auch kein Recht, vom Beklagten die strittige Forderung zu verlangen. Daher war die Klage abzuweisen. Denn in diesem Falle handelte es sich lediglich um eine Meinungsverschiedenheit zwischen dem Geschäftsherrn und seinem Handlungsbevollmächtigten.

Missstände im kaufmännischen Prozessverfahren. Im Verein Mainzer Kaufleute hat Herr Ludwig Buder senior, der Inhaber der Firma Joh. Phil. Wagner & Co.; Mainz, hierüber einen bemerkenswerten Vortrag gehalten. Herr Buder tadelt vor allem, dass die Streitsachen zu lange hingezogen werden, was zum Teil auch an den Vertagungen liegt, die häufig von Rechtsanwälten infolge Ueberbürdung beantragt werden. Gegen diese Verschleppung schlägt Herr Buder Schiedsgerichte vor, wovon im Bezirk und unter den Fittigen jeder Handelskammer ein solches einzurichten wäre. Auch sollte der ehrliche Kaufmann gegen den Kreditnehmer vorm Gesetz besser geschützt sein, bei Pfändungen wie bei Anfechtungsklagen. Denn bei den Mitteln, die dem Kaufmann zu Gebote stehen, ist es oft nicht möglich, genaue Erkundigungen zu erhalten. Die Auskunfteien versagen auch wohl, und Schimmelpfeng, der genannt wird, schreibt darauf, dass ihm oft gerade von Behörden, die eine richtige Auskunft geben könnten, auf ganz natürliche Fragen die Antwort aus bureaukratischer Engherzigkeit verweigert wird. Herr Buder macht in seinem Vortrage eine ganze Reihe von Vorschlägen, die den Missständen abhelfen sollen, und die wohl Beachtung verdienen. Auch klagt er darüber, dass oft gerade in unserer Nahrungsmittelbranche die Ansichten der Sachverständigen so weit auseinandergehen: er empfiehlt dagegen eine vorherige Besprechung der als Sachverständige aufgerufenen Leute. Auch Strafanzeigen wegen Verfälschungen, die oft ohne genügende Unterlagen anhängig gemacht werden, gehören in den Bereich der Missstände. Wesentlich helfen würde schon die Erweiterung des Handelsgerichts auf alle Streitfälle und die Einrichtung, dass auf Wunsch beider Parteien die Rechtsanwälte ausgeschlossen werden könnten. Als vorbildlich für die Umänderung unseres Zivilprozessverfahrens empfiehlt Herr Buder das österreichische, das auf viel kürzere Weise zum Ziel führt. Zum Schluss wird noch darauf hingewiesen, dass Verkäufer und Käufer auf Bestellung und Schlussschein achten sollen, dass alles klipp und klar zwischen beiden ist, und ferner, dass der Mangel an Kenntnissen vielfach die Ursache schlimmer Erfahrungen ist. Herr Buder schlägt dazu vor, den eigenen Stand zu heben, auch das würde dazu beitragen, viel hässliches mehr und mehr verschwinden zu lassen. Wir wollen wünschen, dass die zum Teil sehr berechtigten Klagen des Herrn Buder nicht ungehört verhallen, sondern bald Abhilfe finden werden.

Handelsregister.

Tangermünde. Fr. Meyer's Sohn: Herr Conrad Meyer zu Grunewald ist am 16. September 1905 aus der Gesellschaft ausgeschieden. Die Herren Friedrich Hugo Meyer, Dr. Friedrich Meyer und Hermann Meyer setzen die Gesellschaft unter unveränderter Firma als offene Handelsgesellschaft fort. Die offene

Digitized by Google

Handelsgesellschaft hat am 16. September 1905 begonnen.

Düben. »Milka Nährmittelfabrik, Gesellschaft mit beschränkter Haftung«: Der Sitz des Unternehmens ist nach Pratau verlegt und die Firma hier gelöscht.

Welzheim. J. Friz, Konditorei und Spezereigeschäft in Lorch, Inhaber Johann Ulrich Friz: Die Firma ist gelöscht worden.

Springe. Eldagser Honigkuchenfabrik Heinrich Carl Thiele, Eldagsen: Inhaber ist Bäckermeister Heinrich Carl Thiele in Eldagsen.

München. Alfred Ehrbar: Inhaber ist Kaufmann Alfred Ehrbar in München, Kolonialwarengeschäft, Astallerstr. 15/0.

Münchener Zuckerwarenfabrik Schultheiss & Fischer: Kaufmann Franz Yaver Hiebeler ist als Inhaber gelöscht. Nunmehriger Inhaber ist Kaufmann August Blattmann in München. Forderungen und Verbindlichkeiten sind nicht übernommen. Prokurist ist Jakob Wissmann in München.

Culm. Arthur Balzer: Inhaber ist Kaufmann Arthur Balzer. Angegebener Geschäftszweig: Kolonial- und Delikatesswarengeschäft.

Berlin. Emil Passburg: Dem Kaufmann Herbert Pluns in Charlottenburg und dem Bureauvorsteher Eduard Wolff zu Lankwitz ist Gesamtprokura erteilt.

Trier. W. Friedrich Roelen, Trierer Honigkuchen- und Zuckerwarenfabrik: Inhaber ist Kaufmann Friedrich Wilhelm Roelen. Frau Elisabeth Roelen geb. Böttiger in Trier ist Prokura erteilt.

Schwerin, Mecklb. Schokoladenhaus Louis Helmes: Inhaber ist Kaufmann Louis Helmes in Lübek.

Halle, Saale. A. Krantz Nachf. Halle a/S. mit Zweigniederlassung in Thorn: Der Fabrikbesitzer Gustav Weese in Thorn ist in das Geschäft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Die Gesellschaft hat am 1. April 1906 begonnen.

Friedberg, Hessen. Herr Georg Möbs betreibt unter der Firma seines Namens ein Kolonialwarengeschäft.

Biberach a. d. Riss. J. Rehm, Kolonialwarenhandlung: Die Firma ist erloschen.

Herford. Pecher & Comp.: Persönlich haftende Gesellschafter sind: 1. Kaufmann Theodor Weihe zu Herford, 2. Kaufmann Philipp Weihe zu Herford, 3. Kaufmann Rudolf Weihe zu Herford. Die Kaufleute Philipp Weihe und Rudolf Weihe sind in das Geschäft als persönlich haftende Gesellschafter eingetreten. Die Gesellschaft hat am 1. Januar 1906 begonnen.

Leipzig. Margulies & Co.: Gesellschafter sind der Kaufmann Majer Michel Margulies in Leipzig und der Kaufmann und Kommissionär Emil Zellermayer in Arnheim. Die Gesellschaft ist am 21. Mai 1906 errichtet worden. Angegebener Geschäftszweig: Lebensmittel-Grosso- und Kommissionsgeschäft.

Freiburg i. Br. Erster Konsumladen Emilie Mannhardt: Die Firma ist erloschen.

Friedrich Weissinger: Inhaber ist Friedrich Weissinger, Kolonialwarenhändler, Freiburg (Kolonialwarengeschäft).

Patente.

Anmeldungen.

53 f. O. 5039. Verfahren zur Herstellung von Marzipan und marzipanartigen Massen; Zus. z. Pat. 162 454. Fa. L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld. 7. 12. 05.

53 k. E. 10 456. Verfahren zur Herstellung von streichfähigen Früchte-Zuckerpräparaten; Zus. z. Pat. 169 650. Dr. Julius Ephraim, Berlin, Königgrätzerstr. 69. 7. 12. 04.

Erteilungen.

53 l. 172 997. Verfahren und Maschine zur Herstellung des Ueberzuges gefüllter Schokoladetafeln oder dgl. The Walter M. Lowney Company, Boston, V. St. A.; Vertr.: F. Ant. Hubbuch, Pat.-Anw., Strassburg i. E. 10. 1. 05.

81 c. 173 229. Versandfass für trockene Waren. Wilhelmine Graeber, Basel, Schweiz; Vertr.: Josef Strebel, St. Ludwig, Els. 2. 11. 05.

53 d. 173 178. Kühl- und Glasiertrommel für Kaffee und anderes Röstgut. Michael Boof, Strassburg i. E., Marbachergasse 12. 22. 1. 05.

53 e. 173 179. Regenerativkochapparat für Milch und dgl. Aktieselskabet P. J. Buaas Fabrikker, Aalborg, Dänemark; Vertr.: C. Gronert und W. Zimmermann, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 14. 5. 04.

53 e. 173 212. Verfahren zum periodischen Entleeren und Wiederfüllen von Gefässen, die zum Erhitzen bezw. Sterilisieren von Milch und anderen Flüssigkeiten dienen. Niels Bendixen, Frederiksberg, Dänemark; Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. R. Wirth, Frankfurt a. M., und W. Dame, Berlin SW. 13. 22. 4. 04.

Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom $\frac{20.\ 3.\ 83}{14.\ 12.\ 00}$ die Priorität auf Grund der Anmeldung in England vom 3. 6. 03 anerkannt.

53 h. 173112. Verfahren zur Herstellung schäumender und bräunender Margarine. Johann Heinrich Boll, Altona, Friedenstr. 12a. 3. 3. 05.

53 l. 173 180. Maschine zur Erzeugung faser- oder seidenartigen Konfekts. James Louis Demoville, London; Vertr.: H. Heimann, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 7. 3. 05.

Musterregister.

Wandsbek. Kakao-Kompagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H. Ein versiegeltes Paket mit zwei Mustern für Verpackungen für Schokolade und dergleichen. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet 2. 4. 06.

Hamburg. Englische Dampf-Cakes- und Biscuits-Fabrik, Aktiengesellschaft, ein offenes Paket, enthaltend ein Muster einer Biskuitsdose, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 2. April 1906.

Leipzig. Moritz Prescher Nachfolger Aktiengesellschaft in Leutzsch, ein Paket enthaltend u. a. drei Schokoladenumschläge, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 19. April 1906.

Konkurse.

Andernach. Krämer Aloys Just.
Demmin. Konditor Robert Pölck.
Eupen. Bäckermstr. Leo Radermacher, jetzt in Belgien, früher Bergkapellstr. 94.
Königsberg, Pr. Bäckermstr. Oscar Dombrowsky, Weissgerberstr. 8/9.
München. Krämer Richard Kohn, Sendlingerstr. 69. — Krämer Stephan Schaal, Elsässerstr. 23.
Neumünster. Bäckermstr. F. N. P. Hausen, Schützenstr. 23.
Nürnberg. Krämer Ernst Scherer, obere Baustr. 41.
Offenbach a. M. Krämerin Maria Lange, geb. Weber, Bleichstr. 31.
Reichenau, Sa. Bäckermstr. A. H. P. Ismer.
Schöppenstedt. Bäckermstr. Louis Röttger.

Société anonyme des Chocolats de Montreux Séchaud et Fils, Montreux. Die Generalversammlung hat die vom Verwaltungsrat beantragte Erhöhung des Aktienkapitals um 500 000 frs auf eine Million frs genehmigt. Der Zeitpunkt der Ausgabe und der Ausgabepreis der neuen Aktien ist dem Verwaltungsrat anheimgegeben.

Digitized by Google

Das Ende einer Schokoladenfabrik, nämlich der Gründung des Herrn Max Rötter in Berlin, später in A. F. Schröder A.-G. umgeändert, wird darin bestehen, dass die Gläubiger aus dem Konkurse zwischen 8—9 Prozent bekommen werden.

Aus Bern wird uns gemeldet, dass zirka 200 Arbeiter der Firma Tobler in den Ausstand getreten sind. Die Firma arbeitet daher in der Schweiz nur in verkleinertem Massstabe, lässt dafür aber jenseits der italienischen Grenze, in ihrer Turiner Fabrik, für den Export in vergrössertem Massstabe arbeiten.

Herr P. E. Gustav Müller, Berlin, teilt uns mit, dass er seine unter der Firma P. E. Gustav Müller, Stargarder Strasse 74 betriebene Zuckerwaren-Fabrik an Herrn Richard Clasen verkauft hat. Dagegen wird er seine Marmeladen-Fabrik in Niederschönhausen, Kaiserin-Augustastrasse 18—20, unter der Firma P. E. Gustav Müller weiter betreiben.

Petzold & Aulhorn A.-G., Dresden. Die siebente ordentliche Generalversammlung ist auf den 4. Juni, mittags 12 Uhr, einberufen. Versammlungsort ist der Sitzungssaal der Gesellschaft in Dresden-Plauen, Bienertstrasse 1. Auf der Tagesordnung steht die Jahresabrechnung für 1905, wofür Vorstand und Aufsichtsrat entlastet werden sollen, und Wahl zum Aufsichtsrat.

Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft »Bibundi«. Die 9. ordentliche Generalversammlung, in der über das letzte Geschäftsjahr Bericht erstattet und die Jahresabrechnung zur Entlastung vorgelegt werden soll, findet am 9. Juni d. J., nachmittags 2 Uhr, in Hamburg statt, und zwar im Bureau des Herrn Dr. Scharlach, der Vorsitzender des Aufsichtsrates ist.

Fr. Meyer's Sohn, Tangermünde. Die Firma wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt mit einem Kapital von 6 Mill. Mk. und einer Schuldverschreibungsanleihe von 4 Mill. Mk. Die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft ist lediglich als eine Familiengründung zu betrachten, so dass die Aktien nicht in den freien Verkehr gelangen werden.

David Söhne Aktiengesellschaft. Im Anschluss an unseren Bericht in Heft 266, Seite 602, geben wir heute noch einige Zahlen aus der Jahresabrechnung für 1905. Der Betriebsgewinn hat 656425 Mk. betragen, wovon die Fabrikationsunkosten mit 494907 Mk. abzurechnen sind. Der sich alsdann ergebende gesamte Reingewinn umfasst 161518 Mk. Ueber dessen Verwendung ist schon berichtet. — Die Grundstücke und Gebäude sind mit 510586 Mk., die Maschinen, Geräte usw. mit 414232 Mk. unter den Aktiven genannt. Die Warenbestände belaufen sich auf 536451 Mk., die Debitores auf 633663 Mk., einschliesslich Bankguthaben von 218717 Mk., die Steuerbürgschaft ist mit 250000 Mk. gestellt. Dieser steht auf der Passivseite eine Bürgschaft in gleicher Höhe gegenüber. Hier sind u. a. ausser dem Aktienkapital von 1100000 Mk. und einer Hypothek von 300000 Mk. die Kreditores mit 517953 Mk. und Akzepte in Höhe von 99310 Mk. aufgeführt.

Bremer Zuckerraffinerie, Hameln. Zu der von verschiedenen Seiten gebrachten Meldung, dass die Hildesheimer Zuckerraffinerie als Teilhaberin aus der Bremer Zuckerraffinerie ausgeschieden sei, wird der »Frkfter. Ztg.« geschrieben, dass die Aktionäre die gesamten Grundstücke der Fabrik inkl. Inventar den fast ausschliesslich in Bremen wohnenden Obligationären überlassen haben, und dass dagegen diese auf ihre Forderung an rückständigen Zinsen usw. verzichtet haben. Hierdurch wurden die grossen Kosten eines sonst notwendigen Konkurses vermieden. Die Obligationäre, die einen geschäftsführenden Ausschuss gebildet haben, gehen jetzt darauf aus, die umfangreiche Fabrikanlage bald wieder zu verwerten.

Cöln a. Rh. Die Witwe des verstorbenen Herrn Peter Joseph Stollwerck hat den Stiftungen des Verstorbenen für die Pensions- und Unterstützungskasse der Firma Gebrüder Stollwerck A.-G. weitere 25000 Mk. überwiesen.

Verkaufs-Kontor vereinigter Hirseschälmühlen, G. m. b. H., in Hamburg. Gegenstand des Unternehmens ist der Handel mit geschälter Hirse. Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt 60000 Mk. Zum Geschäftsführer ist Friedrich Max Krause, Kaufmann zu Altona, bestellt worden.

Gebrüder Stollwerck A.-G., Cöln. Der Abschluss von 1905 ergibt mit Vortrag einen Gesamtreingewinn von 1436774 Mk. gegen 1421555 Mk. im Jahre 1904. Hiervon sind zu Abschreibungen 1905 (1904) 284778 Mk. (257731 Mk.) verwandt worden, und aus dem verbleibenden Restgewinn sollen 55130 Mk. (55946 Mk. im Vorjahre) zur ordentlichen Rücklage verwandt werden, ausserdem werden wieder wie 1904 100000 Mk. der Sonderrücklage überwiesen. Die Gewinnanteile der Vorzugsaktien sind auf 6 Prozent, die der Stammaktien auf 7 Prozent festgesetzt, wie im Vorjahre. Hierzu sind im ganzen 877500 Mk. erforderlich. Der Aufsichtsrat erhält 16000 Mk., für Gratifikationen an Beamte und für die Versorgungs- und Unterstützungskasse sind ebenfalls wieder 65000 Mk. bestimmt. Der Vortrag für 1906 (1905) beträgt 38365 Mk. (49377 Mk.). Ueber 1906 teilt die Verwaltung mit, dass der Umsatz im laufenden Geschäftsjahr bisher in allen Abteilungen des weit verzweigten Betriebes befriedigend zugenommen.

Société anonyme des Chocolats fins A. Zürcher, Montreux. Die Generalversammlung hat die vorgeschlagene Erhöhung des Aktienkapitals von 500000 frs auf 750000 frs genehmigt. Die neuen Aktien sind in 1000 Stück zu je 250 frs eingeteilt.

Die Gesellschaft, gleichzeitig Besitzerin der Konditorei Zürcher, wurde im Januar 1905 gegründet, um die Unternehmungen, hauptsächlich die Schokoladen-Fabrik des Herrn A. Zürcher zu übernehmen. Da sich die Gebäulichkeiten der Konfiserie als zu begrenzt erwiesen, erstellte die Gesellschaft eine Fabrik in Clarens, die im November 1905 eröffnet wurde und allen modernen Ansprüchen genügt. Der Umsatz, namentlich mit dem Ausland, steigerte sich jedoch derartig, dass jetzt schon die bestehenden Einrichtungen den Anforderungen nicht mehr genügen und bereits neue Maschinen angeschafft werden mussten. Um dieser Geschäftsentwickelung gerecht zu werden, die ein beträchtliches Betriebskapital bedingt, wurde die Erhöhung des Aktienkapitals beschlossen. Die Ausgabe der neuen Aktien geschieht zum Nennwert. Inhaber von alten Aktien können auf je zwei Stück alte eine neue Aktie erwerben.

Deutsches Nahrungsmittelbuch. Donnerstag nach Pfingsten, den 7. Juni, soll in Nürnberg, im Saale des Hotels zum goldenen Adler über einen Nachtrag zum Nahrungsmittelbuch beraten werden. Die Versammlung ist einberufen vom Bunde deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler. Auf der Tagesordnung stehen drei Punkte, die über

Fruchtsaftliköre
Eierkognak
Obst- und Beerenweine

handeln und Anträge aus den Kreisen der Mitglieder sind.

Digitized by Google

Zwieback-Extrakt. Von Dr. R. Racine-Gelsenkirchen. Durch die Tageszeitungen ging vor kurzem die Nachricht, dass das Schöffengericht in Neuss einen Kaufmann auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes verurteilt habe, weil er den von ihm fabrizierten »Sanitäts-Kinder-Nährzwieback-Extrakt« durch Zusatz von Seife vorsätzlich verfälscht und diese verfälschte Ware in den Verkehr gebracht habe. Der Angeklagte gab den Sachverhalt mit dem Bemerken zu, dass ein Zusatz von Marseiller Seife zu derartigen Fabrikaten nötig sei, um eine Nachgärung des Zwiebackteigs im Ofen und damit ein besseres Ausfüllen der Formen zu erzielen; der Seifenzusatz sei auch am Niederrhein, in Westfalen und Holland allgemein üblich, so würden z. B. die sogenannten »Noppen« alle mit Seife gemacht. Die fabrikatorische Herstellung derartiger »Extrakte« sei noch nicht lange im Gebrauch, früher hätten sich die Bäcker eine derartige Masse mit Seife selbst gemacht. Die Vernehmung der Zeugen ergab die Richtigkeit dieser Behauptungen. Nach Ansicht des Gerichtschemikers hatte die Seife nur den Zweck, die Margarine des »Extrakts« mit der Zuckerlösung zu einer honigartigen Masse zu verbinden. Der Gerichtshof verurteilte den Angeklagten zu 60 Mk. Geldstrafe, weil eine grobe Nahrungsmittelfälschung vorliege; der Zusatz von Seife sei als ekelerregend anzusehen und ein erschwerender Umstand der, dass der Angeklagte sein Fabrikat unter dem Namen »Sanitäts-Kinder-Nährzwieback-Extrakt« vertrieben habe; strafmildernd sei in Betracht gekommen, dass, wie die Verhandlung ergeben habe, die Verfälschung durch Seifenzusatz leider allgemein üblich sei.

In Fachkreisen scheint bisher die Existenz und Zusammensetzung derartiger Erzeugnisse wenig bekannt zu sein; es dürfte deshalb vielleicht Interesse haben, dass mir schon vor drei Jahren solche Fabrikate von einem Konditor zur Untersuchung übergeben und von mir analysiert wurden. Die »Zwieback-Extrakte«, angeblich holländischen Ursprungs, trugen die Bezeichnung »Wilhelm«, »Wilhelmine« und »Theodor« und bildeten honigartige, dickflüssige Massen. Probe »Wilhelm« war dunkelbraun und schmeckte und roch nach Malzextrakt, Probe »Wilhelmine« war gelb, Probe »Theodor« gelblich-weiss, beide sehr süss im Geschmack. Die beiden erstgenannten Sorten schmeckten deutlich nach Seife. Die Analyse der Extrakte ergab:

	»Wilhelm«	»Wilhelmine«	»Theodor«
Trockensubstanz	78,86 %	81,06 %	85,63 %
Mineralstoffe	6,01 »	0.98 »	0,64 »
Eiweissstoffe	1,93 »	1,58 »	0,88 »
Aether-Extrakt	20,81 »	25,46 »	2,77 »
Invertzucker	37,54 »	38,63 »	47,15 »
Seife	sehr viel	wenig	keine

Die beiden seifehaltigen Fabrikate wurden als unbrauchbar für eine Verwendung bei der Herstellung von Nahrungsmitteln von mir bezeichnet. Nach meiner Ansicht dürfte der Seifenzusatz dieser Produkte auch den Zweck haben, einen recht lockeren, schaumigen Teig, wie er für Biskuits und Zwieback-Gebäcke erwünscht ist, zu erzielen; die »Extrakte« wurden gerade für die Anfertigung derartiger Backwaren angepriesen. (»Zeitschr. f. öff. Chemie«.)

»Präparierter weisser Blütenhonig«. Unter dieser Bezeichnung brachten der Expeditionsassistent Heinrich Schorp und der Chemiker Axel Rossbers in Oldesloe ein Kunstprodukt in den Handel, das von ihnen selbst hergestellt worden ist. Die Herstellungskosten beziffern sich auf 22 bis 25 Pfg. fürs Pfund, sie nahmen 40 Pfg. wieder. Durch die obige Bezeichnung sollen sie das Publikum in den Glauben versetzt haben, dass es sich bei ihrem Fabrikat um wirklichen Bienenhonig handle. Hinzu kam noch, dass sie die empfehlenden Annoncen mit »Lütje, Imker«, unterzeichneten. Beide wurden, nachdem sie etwa zwei Jahre hindurch das Geschäft betrieben und verschiedentlich für ihre Ware Anerkennung gefunden hatten, wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz angeklagt. Das Schöffengericht in Oldesloe hielt sie schuldig und verurteilte Sch. zu 20 Mk. und R. zu 10 Mk. Geldstrafe eventuell vier bezw. zwei Tagen Gefängnis. Gegen dieses Urteil wurde sowohl vom Amtsanwalt als auch von den Angeklagten Berufung eingelegt. Heute beschäftigte sich das Landgericht mit der Sache. Die Angeklagten bestritten, dass sie die Absicht gehabt haben, das Publikum zu täuschen. Jeder wisse, dass er für 40 Pfg. das Pfund keinen reinen Bienenhonig erhalten könne. Der Verteidiger, Rechtsanwalt Dr. Jonas, beantragte die Vernehmung von Sachverständigen, welche aus den Kreisen der Handelschemiker und Händler zu wählen seien, und lehnte den Direktor des Chemischen Amtes, Dr. Reinsch, der im Vorverfahren mitgewirkt habe, als befangen ab. Die Anträge des Verteidigers wurden abgelehnt und beschlossen, Reinsch nur über die Zusammensetzung des Fabrikats zu hören. Der Sachverständige erklärte, dass das Fabrikat in seinen chemischen Bestandteilen vom echten Bienenhonig wesentlich nicht abweiche. Der Staatsanwalt betonte, dass es nicht darauf ankomme, ob es sich um ein gutes Fabrikat handle und ob es auch preiswert verkauft sei. Hier trete klar zutage, dass das Publikum getäuscht werden sollte und nicht das erhalten habe, was es voraussetzte, nämlich Honig. Er beantragte gegen jeden Angeklagten 100 Mk. Geldstrafe eventuell je zehn Tage Gefängnis. Der Verteidiger plädierte für Freisprechung, weil keine Täuschung beabsichtigt und erwiesen sei, und meinte, wenn es menschlicher Kunst gelinge, ein Produkt herzustellen, das dem Naturprodukt gleiche, wie es hier der Fall sei, so könne von einer Täuschung nicht die Rede sein, zumal der Preis dem Wert des Produkts entspreche. Das Gericht stellte sich auf den Standpunkt des Staatsanwalts und erkannte dem Antrage desselben entsprechend.

Anmerkung: Das wäre auch noch besser gewesen, wenn die Leute nicht verurteilt, sondern immer weiter als »Imker« Blütenhonig aus Kartoffelsirup fabriziert hätten! —

Konserven in Singapore. Nach einem amerikanischen Konsulatsbericht gibt es in Singapore nur eine grössere Konservenfabrik, die von einem Europäer mit chinesischen Arbeitskräften betrieben wird. Alle übrigen Konservenproduzenten sind Chinesen, die ohne Maschinen lediglich mit den billigen Kulis arbeiten. Die Büchsen werden ebenfalls von den Kulis in den Pausen zwischen den Einmachezeiten der Früchte angefertigt. Diese kleineren Produzenten stehen tatsächlich unter der Kontrolle der europäischen Exporthändler; von diesen erhalten sie das Weissblech zur Herstellung der Büchsen, und ihnen liefern sie die fertigen Konserven in den Büchsen ab. Der Verdienst der Konservenproduzenten ist gering, und in den letzten zwei Jahren hatten viele Verluste zu verzeichnen. Die Preise erfahren erhebliche Schwankungen. Frische Ananas werden von den Konservenproduzenten ungefähr mit 10 Mark pro 100 Stück verkauft; ihre Qualität ist sehr unregelmässig. Im Jahre 1904 wurden aus Singapore nach allen Ländern 437955 Kisten Konserven im Werte von 2490602 Straits-Dollars (à 1.66 Mark) versandt.

Digitized by Google

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Farbige Pergamyn Wolle

in 2 und 5 mm Breite. — Prima Ware.

Drube & Gränzdörffer

Magdeburg.

Der Inhaber der deutschen Patente

Nr. **121 579** »Verfahren zum Auswaschen von Hefe mit verdünnter Essigsäure zwecks Herstellung von Nährpräparaten«,

Nr. **124 985** »Verfahren zur Gewinnung von Albumosen, Peptonen und anderen stickstoffhaltigen Körpern aus Hefe«,

Nr. **142 302** »Verfahren zur Reinigung von Hefeextrakten«

ist bereit, diese Patente zu verkaufen oder darauf Lizenzen zu erteilen. Etwaige Interessenten wollen sich an untenstehende Adresse wenden.

Patentanwälte

A. du Bois-Reymond, Max Wagner, G. Lemke,

Berlin S.W. 13, Alexandrinenstr. 137.

Gesucht tüchtiger Meister

zur Herstellung von Pralinés mit flüssiger Füllung. Angebote unter **F. G. S. 185** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Ein in **Hamburg** bereits gut eingeführter Agent sucht noch die

Vertretung

einer **Schokoladenfabrik** spec. in billigeren Marken. Pa. Referenzen. Off. unter **F. 1139** an **Heinr. Eisler, Hamburg.**

Garantierte Schweizer

Taschenuhren

zu Prämien bestens geeignet, offeriert billigst

Moritz Levy, Hagenau i. Els.

Mustersendungen gerne zu Diensten.
Aufgabe von Referenzen erbeten.

W. Bonbon- u. Schokoladenfabrik

liefert an Engr.-Wiederverk. g. Kasse Ware billigst. Ausf. Offert. u. **K. 1454** an **Heinr. Eisler, Hamburg.**

Wiederverkäufer

Reisende

Händler

die regelmässig Bäcker besuchen, zum Verkauf einer Spezialmaschine gegen hohe Provision gesucht. Off. unter **D. J. 1048** an **Haasenstein & Vogler A.-G, Köln.**

Schutzkleider für Arbeiterinnen

grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.

Grosse Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Meine nach **neuem Verfahren** auf meiner rotierenden Vacuum-Trockentrommel bei **äusserst niedriger** Temperatur hergestellte

Trockenmilch

ist gut löslich, sehr haltbar und besitzt das **volle** Aroma der **rohen** Milch.

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holstein.

Geschäftsstelle:

Berlin N.W. 23, Brücken-Allee 33.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

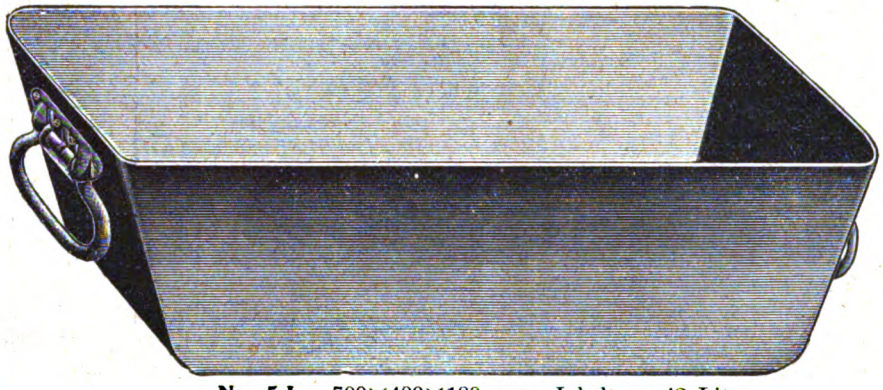
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

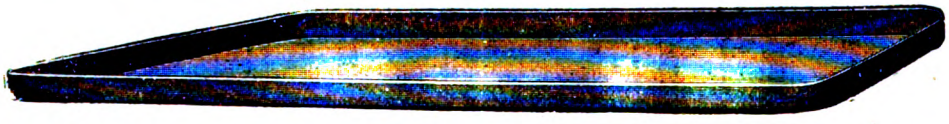
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

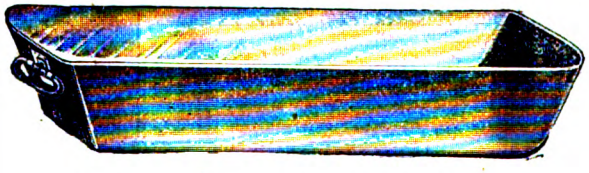


Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	16½	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	21½	26	24	26	38	43	50	57	71½	Kilo Schokoladenmasse.

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

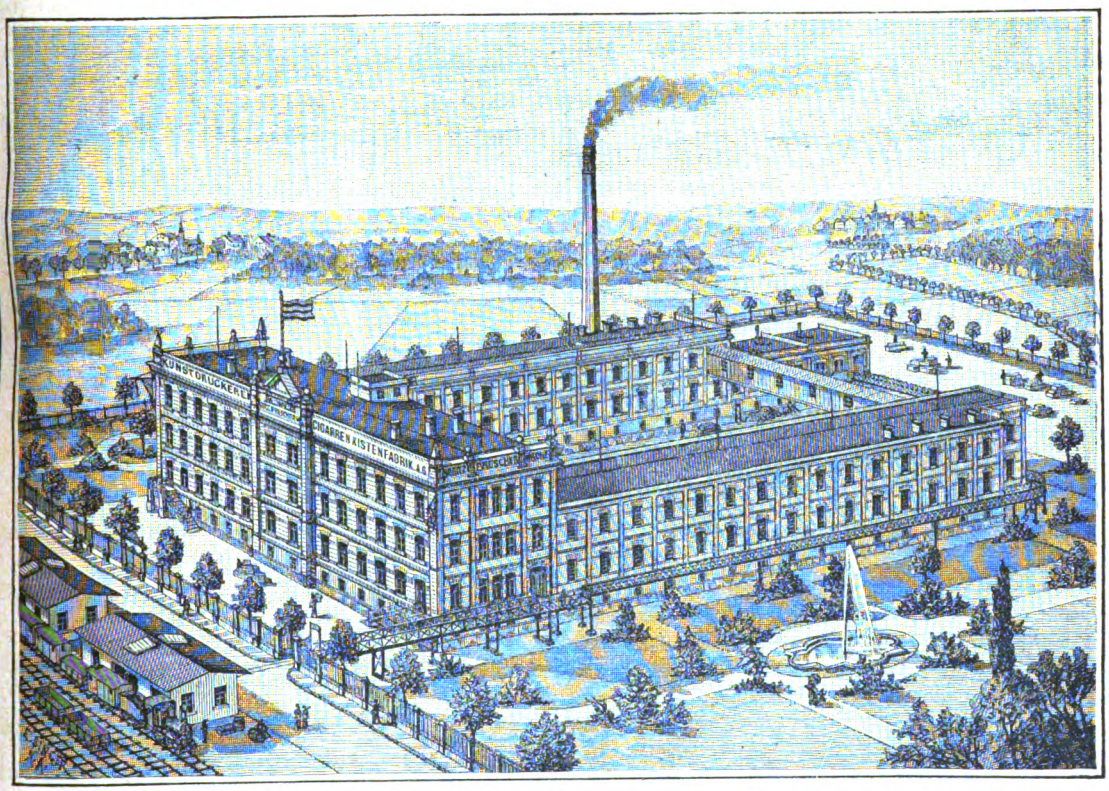
In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

Reklame-Plakate und -Karten

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 268.** Hamburg, 20. Juni 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

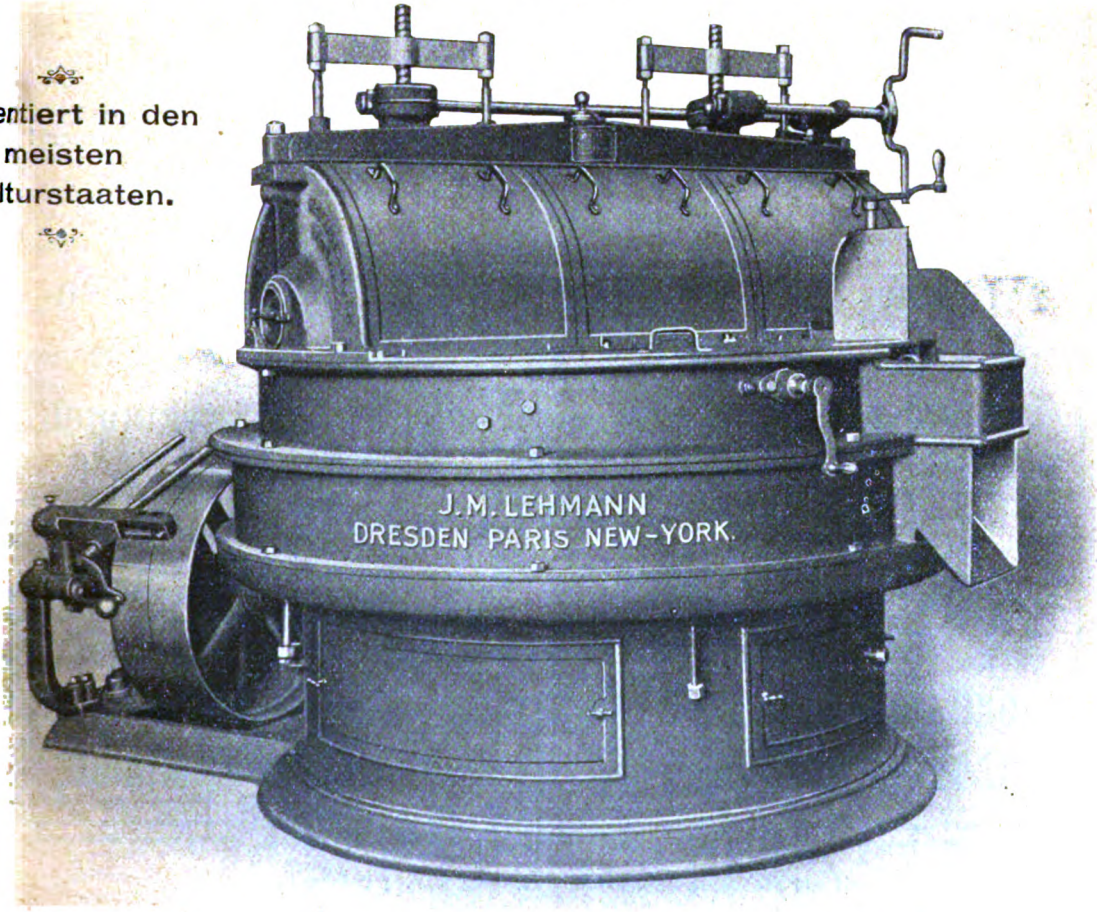
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✿ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy Jeanjean & Cie.

chemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

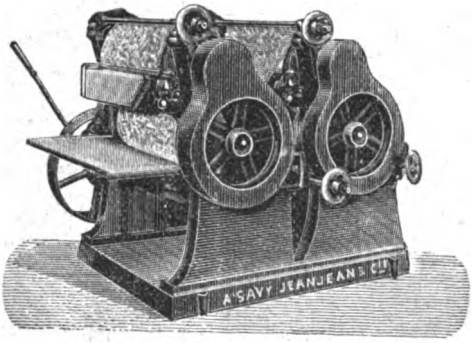
Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. · **Ueberziehmaschine** · In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

✺ **Neue dreirollige Walze** ✺



✺ **Einfach oder gekuppelt.** ✺

In allen Ländern gesetzlich geschützt. · **Mogul et Mogulette** · In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieser Nummer 268:

Zinnpreise — Stanniolpreise — Stanniolfabrikation — Stanniolеinkauf. — Ueber die Kakaoproduktion in San Domingo. — Pottasche in der Kakaofabrikation. — Die Schweizer Schokoladenindustrie im Jahre 1905. — Ernteaussichten für die Obstkonservenindustrie. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Zinnpreise — Stanniolpreise Stanniolfabrikation — Stanniol-einkauf.

Wir machen uns laute Vorwürfe, dass wir uns nicht schon vor einem Jahre um den Artikel Zinn gekümmert haben und dass nicht schon lange wider die Spekulation im Gordian etwas unternommen worden ist. Wenn wir uns auch nicht einbilden, dass wir einen so ausgewachsenen Spekulantenbaum, wie er seit Jahren im Boden des Zinnmarktes wurzelt, mit ein paar Axtschlägen zum Stürzen bringen, so wissen wir doch, dass Opposition und Kontrolle niemals bei den Spekulanten unbeachtet bleiben. Fehlt aber beides, dann ziehen sie sicher an ihrem Strange! Darum dürfen wir bis auf weiteres nicht aufhören, den Artikel Zinn zu beobachten und von ihm zu sprechen. Wir müssen ihn mit derselben »Liebe und Aufmerksamkeit« weiter verfolgen, mit der wir andern, an sich wichtigeren Stoffen nachspüren. Denn wir brauchen ja das Zinn nicht bloss in Form von Stanniol; hunderttausende von Formen aus verzinntem Blech, tausende von Arbeits- und Transportkästen, Eimern, Kübeln, Kandierkästen und Geräten sind mit Zinn überzogen, und ihre Preise sind ebenso abhängig von den Spielgelüsten der Zinnspekulanten, wie die Preise des Stanniols.

Vor zehn Jahren kostete das Zinn im Mai ungefähr 130 Mk. für 100 Kilo; in diesem Jahre wird sich ein Maipreis von 420 - 430 Mk. ergeben; vor zehn Jahren stand der Jahresdurchschnittspreis auf 128,71 Mk. für 100 Kilo beim deutschen Import; 1905 stand er auf 303.75 Mk. und 1906 wird er beim ersten Semester jedenfalls auf 360 Mk. kommen, denn die monatlichen Durchschnittspreise waren bisher:

1906	Januar	348.75	Mk.
	Februar	348.75	»
	März	351.75	»
	April	372.50	»
	Mai	410.—	» geschätzt.

Diese Preise sind beim deutschen Import festgesetzt.

In den Jahren 1896 und 1897 hatten die Zinnpreise und hatte der Zinnmarkt noch wenig Interesse für die Spekulanten; aus allen Monaten ergeben die Importwerte einen fast gleichlaufenden Preissatz von 125—150 Mk., so dass für 1896 sich ein Jahresdurchschnittspreis von 128.71 Mk. und für 1897 von 130.04 Mk. ergab. Mitte des Jahres 1898 warf die Spekulation ein Auge auf Zinn als Spielobjekt. Unter dem sich ewig gleich bleibenden Vorwande, dass die Produktion ab- und der Konsum stark zunähme, wurden die Preise von 133.50 Mk. im Januar (wir haben hier immer die deutschen Importpreise im Auge) auf 149.50 Mk. im Juli und 175.25 Mk. im Dezember getrieben, so dass sich für 1898 ein Jahresdurchschnittspreis von 150,08 ergibt; also schon 20 Mk. mehr als in den Jahren vorher. Die Spekulation, die damals immerhin noch bescheiden oder ängstlich war, hielt sich in kleinen Grenzen. Daran aber, dass der Weltbedarf nicht merklich bei den gestiegenen oder getriebenen Preisen zurückging, lernten die Spekulanten, dass Zinn noch mehr bluten könne, ohne an Erschöpfung zu sterben. Das Jahr 1899 brachte dann gleich schon einen Durchschnittspreis von 254.65 Mk. Da er drei Jahre früher, im Jahre 1896, nur 128 71 Mk. betragen hat, sehen wir, dass in dieser

Digitized by Google

kurzen Zeit sich die Preise des Zinnes durch Treibereien fast verdoppelt haben. Die Spekulanten können ja aber ihre Spielgeschäfte nur dann betreiben, wenn die Preise auf und nieder gejagt werden: nach unten werden die Preise gedrückt, wenn die auf Spekulation gekauften Vorräte sich räumen. Dann werden durch alle Zeitungen plötzlich Sätze gejagt, in denen von neuen Zufuhren, grosser Produktionssteigerung, von mangelndem Absatz gefabelt wird. Das dauert so lange, bis die wirklichen ersten Inhaber, die Produzenten, kopfscheu, windelweich, ängstlich und verkaufsbereit gemacht worden sind. Dann werden ihnen zu den nach unten geschobenen Preisen Vorräte und Produktion auf einige Monate weggekauft; sie wandern in ein unsichtbares Lager. Einige Zeit darauf berichten, auf Kommando der Spekulanten, dann wieder alle Zeitungen von grossen amerikanischen Ordres; von kleinen »sichtbaren« Vorräten, von Arbeitermangel in den Zinnländern, kurzum von tausend Gründen, die höhere Preise im Gefolge haben. Die Käufer werden ängstlich; sie wissen, dass sie nicht ohne Zinn sein können; sie wissen aus dem Auf und Ab der letzten Jahre, dass man an dem Artikel Zinn viel Geld verlieren und auch gewinnen kann, und sie drängen sich bei dem ersten Aufsteigen der Preise mit ihren Käufen an den Markt; decken sich, nicht von Hand zu Mund, wie man es bei steigendem Markte meist sonst zu machen pflegt, sondern kaufen auf 2—3 Monate; machen also dem Spekulanten die Arbeit leicht — und die Hausse ist da!

Aus der folgenden Tabelle kann jedermann in den nackten Zahlen die Arbeitszeiten der Spekulanten wieder erkennen. Die Baisseszeiten waren:

1899	im Januar	bei	200.50 Mk.
1900	» Januar	»	245.50 »
1901	» Dezember	»	229.75 »
1902	» Januar	»	222.— »
1903	» Oktober/November	»	244.50 – 246.25 Mk.
1904	» Juni	»	251.75 Mk.

Von diesem Monat an haben wir kaum noch einen Rückgang gehabt.

Unsere Tabelle zeigt das genau an, wobei nochmals gesagt sei, dass die Preise nicht die Auktionspreise von London oder Rotterdam darstellen, sondern die Importpreise für die deutschen Einfuhren sind.

Tabelle über die Banca-Zinnpreise der letzten 10 Jahre, die bei der Einfuhr nach Deutschland ermittelt worden sind:

Monat	1896	1897	1898	1899	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906
Januar . . .	130.75	129.25	133.50	200 50	245.50	255.—	222.—	269.75	275.50	279.—	348.75
Februar . . .	132.25	131.75	134.50	224.50	285.—	253.25	238.—	280.50	263.25	276.75	348.75
März	133.—	129.25	137.—	224.25	297.75	241.—	243.75	286.—	266.—	287.—	351.75
April	130.75	127.25	137.25	238.—	290.50	242.75	264.—	288.—	268.75	293.—	372.50
Mai	131.—	128.—	140.75	245.25	282.75	264.50	281.—	281.—	262.75	289.75	—
Juni	130.50	129.50	144.50	244.50	285.—	270.50	271.—	266.—	251.75	293.75	—
Juli	132.—	130.50	149.50	279.—	290.—	260.25	266.50	261.75	253.75	307.—	—
August . . .	128.—	129.50	154.25	291.50	293.75	243.50	263.—	262.25	260.50	319.—	—
September . .	123.—	130.50	155.25	302.50	278.50	243.50	253.50	251.50	268.75	311.—	—
Oktober . . .	124.—	132.—	165.—	301.—	271.75	237.75	246.50	244.50	274.75	317.50	—
November . .	126.—	131.50	174.25	263.75	270.50	237.75	242.—	246.25	276.50	325.75	—
Dezember . .	124.70	131.50	175.25	241.—	253.25	229.75	240.25	264.—	279.—	345.50	—
Jahres-Durchschnitt	128.71	130.04	150.08	254.65	278.69	248.29	252.63	266.79	266.77	303.75	—

Eine Beobachtung des Laufes der Junipreise zeigt mit grosser Deutlichkeit, dass es sehr schwer hält, nachdem die Preise von der Spekulation auf eine abnorme Höhe getrieben worden sind, sie wieder auf normale Sätze der früheren Zeiten zurückzubringen; d. h. zu den normalen Sätzen würden wir ohne weiteres auch noch Preise rechnen, die im Jahre 1906 um 10 oder 20 Prozent höher wären als zehn Jahre früher. Denn die ganze Lebenshaltung ist gestiegen; folglich müssen es auch die Preise solcher Rohstoffe, bei deren Gewinnung noch heute dieselben Auslagen an Zeit und Kraft zu machen sind, die vor zehn Jahren gemacht werden mussten. Darum werden wir auf keinen Fall damit rechnen können, dass wir von dem heutigen Preise von rund 360 Mk. für 100 Kilo ohne weiteres wieder auf 130 Mk. zurückgehen können. Das muss als ausgeschlossen hingestellt werden. Wohl aber könnten sicher, wenn die Spekulation kurzerhand gesetzlich verboten werden könnte, bei einem Durchschnittspreise von 250—260 Mk. für 100 Kilo, Produktion, Handel und Konsum auskommen. Und dieser Preis würde ganz gewiss sich bilden, wenn Angebot und Nachfrage auf offenem Markte, ohne Quertreibereien, miteinander verkehren könnten.

Von der Gestaltung der Rohzinnpreise kommen wir auf die Bildung der Stanniolpreise. Als Fabrikanten und Lieferanten von Stanniol kommt für die zersplitterten deutschen Konsumenten unserer Industrie, nämlich für 180 verschiedene Käufer nur ein einziger Verkäufer in Betracht, das ist, lang gesprochen, die »Zentralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken in Berlin SO., Schmidstr. 8«. — Dabei ist der Verkäufer natürlich im Vorteil; er diktiert, da es ausser ihm keinen Lieferanten gibt, einfach die Preise und Verkaufsbedingungen, und die 180 Käufer müssen sie ohne weiteres gutheissen.

Gegen die Bildung einer Zentralstelle für den Verkauf von Zinnfolien kann an sich nicht viel vorgebracht werden. Eine solche Vereinigung kann gutes leisten, volkswirtschaftlich besseres, aber sie kann auch ihr Machtgefühl zum Schaden ihrer Abnehmer ausnutzen. Wir werden nun zu untersuchen haben, ob die im »Gordian« vertretene Industrie heute bei der Vereinigung der Stanniolfabriken sich nicht schlechter steht als früher bei der freien Konkurrenz. Zu diesem Zwecke brauchen wir von verschiedener Seite Material; wir müssen wissen, welche Stanniolpreise in den letzten zehn Jahren von Monat zu Monat gezahlt worden sind, müssen mit diesen Preisen die Rohzinnpreise vergleichen, müssen finden, wie gross die Spannung zwischen Rohzinn und Stanniol gewesen ist — also wie gross der Aufschlag für das Auswalzen und Schneiden einschliesslich Gewinnes des

Digitized by Google

Fabrikanten gewesen ist, und müssen dann mit den verflossenen Zeiten und Preisen die heutigen vergleichen. Wir bitten hiermit um Kundgabe dieser Preise aus den Jahren 1896 bis 1905 für 20 qm Stanniol.

In Nr. 266 haben wir auf Seite 599 gezeigt, dass die Zinnfolienzentrale in der steigenden Preisperiode die Stanniolpreise rund um 100 Mk. für 100 Kilo über Rohzinnpreis gehalten hat, und dass jedesmal, wenn in London die Preise gestiegen waren, sofort die Stanniolpreise entsprechend hinaufgesetzt worden sind. Wir können das mit folgenden Daten beweisen.

Es kostete			Zinn		Stanniol	
am 21.	Novbr.	1905	rund 312	Mk.,	425	Mk.,
» 5.	Dezbr.	»	» 328	»	435	»
» 12.	»	»	» 331	»	445	»
» 6.	April	1906	» 360	»	455	»
» 18.	»	»	» 360	»	465	»
» 26.	»	»	» 360	»	475	»
» 5.	Mai	»	» 380	»	495	»
» 12.	»	»	» 405	»	515	»
» 19.	»	»	» 430	»	530	»
» 6.	Juni	»	» 370	»	520	»
» 13.	»	»	» 375	»	510	»
» 16.	»	»	» 360	»	510	»

Aus diesen Ermittelungen geht folgendes hervor:

Die Zentralstelle ist bei **steigenden Preisen stets sofort** mit teurer geworden; jetzt aber, wo die Preise zwischen dem 19. Mai und dem 16. Juni um rund 70 Mk. für Rohzinn gefallen sind, sind die Stanniolpreise nur um zweimal 10 Mk. herabgesetzt worden: einmal am 6. Juni und einmal am 13. Juni. Das finden wir nicht in Ordnung, und wir haben den Vorsitzenden, Herrn Natermann in Münden, gewarnt, nicht unnütz Feinde der Zentralstelle zu züchten. Geht ein Lieferant bei steigendem Markte sofort mit, steckt er dabei den Extraprofit, den er bei den, zu niedrigeren Preisen gekauften Vorräten erzielt, in die Tasche, dann soll er von diesem Extraprofit bei sinkendem Markte auch wieder etwas herausgeben. Die Zentralstelle hat aber nicht nach diesem Grundsatze gehandelt. Statt 100 Mk. beträgt heute die Spannung zwischen 20 qm Stanniol und Rohzinn 150 Mk. für jede 100 Kilo, was ungerecht ist und die Käufer verbittert. Es wird sich darum für uns nicht bloss die Pflicht ergeben, den Rohzinnmarkt mit seinen Ungehörigkeiten scharf zu kontrollieren, sondern wir werden auch darüber zu wachen haben, dass die Zentralstelle die Stanniolpreise in richtigem Einklang mit den Rohzinnpreisen hält. Das augenblickliche Verhalten drängt entweder dahin, dass die deutschen Schokoladefabrikanten den vereinigten Verkäufern, eine Vereinigung von Käufern gegenüberstellen, oder dass sie sich ihre eigene Stanniolfabrik errichten. Dann sind sie Herren in allen Entschliessungen: im Einkauf des Rohzinns, in der Annahme des gesammelten Stanniols usw. Will die Zentralstelle also nicht an ihrem eigenen Grabe schaufeln, dann stelle sie ihre Preise, d. h. ihre Aufschläge auf den Rohzinnpreis so, dass kein Grund zu berechtigten Beschwerden aufkommen kann. Sie rechne damit, dass es eine Kleinigkeit ist, sich im Grusonwerk von Krupp eine Einrichtung zum Auswalzen von Zinnfolien bauen zu lassen und dass eine neue genossenschaftliche Konkurrenzfabrik im Betriebe sein kann, ehe denn der Herbstwind die Blätter von den Bäumen schüttelt. R.

Soeben, am 20. Juni, morgens 9 Uhr, erhalten wir den telephonischen Bescheid, dass die Zentralstelle Berlin den Stanniolpreis weiter um 20 Mk. ermässigt hat. Man notiert jetzt für 20 qm Stanniol 490 Mk. Danach ist der Preis nur noch um 30 Mk. für 100 Kilo zu hoch; 460 Mk. wäre heute der richtige Preis.

Ueber die Kakaoproduktion in San Domingo.

Der Herr Staatssekretär des Innern stellt dem Gordian einen sehr interessanten Kakaobericht[1]) aus Santo Domingo zur Verfügung, der in Nr. 9 der »Revista Agricultura«, das ist das Organ des dortigen Ministeriums für Ackerbau und öffentliche Bauten, gestanden hat. Wir übernehmen diesen Bericht wörtlich für den Gordian. —

»Der Kakao ist eines der vier hauptsächlichsten Produkte des dominikanischen Bodens. Seine Produktion nahm bis zum Jahre 1903 den sechsten Platz unter den grösseren, Kakao produzierenden, Ländern ein. In 1904 nimmt man an, dass er den fünften behauptet haben müsse, da seine Produktion sich von einem Jahre zum andern verdoppelte.

Man findet keine Spuren, dass grosse Kakaoplantagen in den ersten Zeiten der Kolonie existiert haben, ebensowenig sagt die Tradition etwas darüber, obgleich heute noch in den Urwäldern Kakaobäume angetroffen werden, und daher Ursache vorhanden ist, anzunehmen, dass die Kakaobohne von Mexiko herüberkam, da die Verbindungen mit jenem Lande so häufig waren, wie es eben die Verhältnisse jener Zeiten gestatteten.

Eins steht jedoch fest, dass die Produktion in genügender Quantität für den Export erst mit dem Jahre 1894 begonnen hat. Nach der folgenden vergleichenden Aufstellung wird man den Zuwachs desselben beurteilen können, denn die vor elf Jahren produzierten 1975 tons sind bis 1904 bereits auf 13 557 tons gestiegen. Die ton ist dabei zu 1000 Kilo berechnet:

1894	1895	1896	1897	1898	1899
1975	1660	2250	3655	3993	2895

1900	1901	1902	1903	1904
5963	6850	7975	7525	13557

Macht man nun eine ungefähre Berechnung, mag dieselbe auch nur auf Voraussetzungen beruhen, so wird das Land in elf Jahren, also in 1915, ca. 55 000 tons produziert haben, und wenn man die neuen Anpflanzungen, welche im Entstehen begriffen sind, sowie den Eifer, der sich dabei kundgibt, in Betracht zieht, so dürfte diese Berechnung gewiss in Erfüllung gehen.

Die Länder, nach welchen wir unsern Kakao exportieren, sind folgende: Frankreich, Deutschland, England und die Vereinigten Staaten. Nach Frankreich werden die meisten Quantitäten verschifft.

In letzterer Zeit sind die Ausfuhren nach den Vereinigten Staaten häufiger geworden, da die Exporteure herausgefunden haben, dass zuweilen grössere Vorteile damit verbunden sind, sei es hier im Preis, dort im Gewicht. andererseits auch in der geringeren Proportion der Spesen in den Verkaufsrechnungen, und in der Erlangung einer Prämie von 2 oder 3 Prozent beim Verkauf der Tratten.

1) Wir verweisen hierbei auf die Kakaojahresberichte in Heft 267, wo auf Seite 616/617 ebenfalls etwas über den dominikanischen Kakaobau gesagt wird.

Digitized by Google

Der Wert des im vergangenen Jahre nach den Vereinigten Staaten exportierten Kakaos beläuft sich auf ca. $ 598000[1]). Dessenungeachtet ist es von Nutzen, hier anzugeben, dass Hâvre immer seinen Rang als regulierender Markt behauptet, wie es z. B. Liverpool mit Reis oder dergl. zu sein pflegt.

Der Kakao wird hauptsächlich in Higney, Seybo, Hato Mayor, Monte Plata, Boya, Sabana de la Mar, Samáná, San Francisco de Macoris, Moca y La Vega angepflanzt, indessen kann nicht genau festgestellt werden, welche Arten von Bohnen dabei zur Verwendung kommen, da die Pflanzer, weniger noch die Landleute, bei Auswahl der zu pflanzenden Art sich nicht viel darum zu kümmern scheinen. Immerhin ist in letzterer Zeit die Venezolanische Bohne eingeführt und gedeiht recht gut in unserem Boden.[2])

Die Qualität, welche in Samáná produziert wird, scheint in Europa die beste Aufnahme gefunden zu haben, es ist dieses indessen dem Umstand zuzuschreiben, dass es in jener Region war, wo die ersten Ausfuhren stattfanden, und deshalb jenes Produkt in den europäischen Märkten »Samanákakao« getauft wurde. Heutzutage wird mit demselben Erfolg in La Vega, Moca, Higney usw. kultiviert, doch lässt, obgleich einige wohlhabende Pflanzer ihre Plantagen mit guten Trockenböden versehen haben, die Aufbereitungsweise der gepflückten Frucht noch mancherlei zu wünschen übrig. Diese und keine andere Ursache ist anzugeben, dass der Ecuador-Kakao einen so hohen, das Sto. Domingo-Produkt dagegen nur einen mittelmässigen Preis erzielt, weil eben bei letzterem eine ungenügende Prozedur nach dem Ausschälen der Bohnen während der Fermentation beobachtet wird.

Ich darf den Pflanzern daher wohl den Rat geben, sich des folgenden höchst einfachen und praktischen Verfahrens zu bedienen: Gleich nach dem Oeffnen der Schoten nimmt man die Bohnen heraus und wirft sie in Behälter mit Wasser, lässt sie dort, der Fermentation wegen, 24 bis 36 Stunden verweilen, spült sie dann mit reinem Wasser ab und breitet sie sofort in der Sonne aus. Dieses Verfahren, welches keinerlei Unkosten verursacht, hat den Zweck, die Fermentation möglichst abzukürzen, damit ein Verschimmeln der Bohne verhütet werde, und dieselben eine gleiche Farbe erzielen.

Noch existieren im Innern des Landes, sogar auch an der Küste, weitausgedehnte Landstrecken, welche sich für die Kakaokultur eignen. Das Terrain von Barahona z. B. ist von ganz vorzüglicher Beschaffenheit, in welchem Distrikte es auch nicht an zugänglichen Häfen zum Verschiffen mangelt.

In Hato Mayor, welches 92 Kilometer von dieser Hauptstadt und 44 Kilometer von San Pedro de Macoris entfernt ist, gibt es ebenfalls gut geeignete Ländereien, welche zu billigen Preisen erstanden werden können.

In Cotny und Cevicos, welche Plätze vom Hafen von Sanchez 73 Kilometer respektive 65 Kilometer entfernt sind, und ausserdem noch den Vorteil einer Eisenbahnverbindung gewähren, fehlt es ebenfalls nicht an verhältnismässig billigen und guten Landstrecken für Kakaopflanzungen.

Der Durchschnittsertrag eines Kakaobaumes in Sto. Domingo beträgt 1 Kilo, mehr oder weniger, trockner Bohnen. Naturgemäss aber sollte ca. dreimal mehr geerntet werden; erfüllen sich diese Erwartungen nicht, so liegt es entweder daran, dass zu eng aneinander gepflanzt wird, oder dass man regelwidrig beim Beschneiden und Ausputzen der Bäume verfahren ist.

Man vermag in konkreter Art und Weise die Anzahl der voll produzierenden Bäume in dieser Republik nicht anzugeben, jedoch auf Grund der im Jahre 1904 exportierten Quantität von 13557739 Kilo, jeden Baum zu einer Minimaldurchschnittsproduktion von 1 Kilo trockener Bohnen gerechnet, kann man wohl logisch richtig annehmen, dass in jenem Jahre ca. 27 Millionen tragender Bäume existiert haben müssen. Und da nach dieser Zeit weder Feuer, Orkane, Ungewitter noch andere atmosphärische Störungen stattfanden, so ist ein Zuwachs von 25 Prozent produzierender Bäume für das Jahr 1905 nicht zu hoch veranschlagt. Dem Eifer nach, mit welchem von Jahr zu Jahr die neuen Anpflanzungen weiterbetrieben werden, zu urteilen, kann man wohl behaupten, dass die Produktion in Santo Domingo in kürzester Zeit derjenigen von Ecuador, welche letztere in 1903 die Ziffer von 28564000 Kilo erreichte, gleich kommen werde.

Sämtlicher Kakao, den man in Sto. Domingo erntet, wird von den Exporthäusern, mit Ausnahme einer französischen Pflanzung, die ihr Produkt direkt nach Frankreich ausführt, am Markte aufgekauft. Wenn indessen die Exporthäuser ihre Verkäufe auf feste Ordre realisieren könnten, so würden sie sich eine sichere Operationsbasis schaffen, deren Vorteile den Pflanzern in gleicher Weise zukommen würde. Der Preis, welcher seit Jahren am Markte herrscht, ist $ 7¼ bis $ 7½ Amer. Gold[1]) pro 50 Kilo, ein Preis, der, wenn auch gerade keinen Verlust, doch keinen genügenden Gewinn für den Erntenden lässt. Es rührt jener Preis davon her, dass auf 1 Quintal (= 50 Kilo) in der Hauptstadt von Sto. Domingo folgende Spesen für Transport, Präparation für den Versand und Verschiffung lasten:

Fuhrlohn	$ —.04
Kaiabgaben (Ein- und Ausgang) . .	» —.10
Gewichtsverluste	» —.30
Bindfaden und Vernähen der Säcke	» —.04
Arbeiterlohn	» —.07
Ausfuhrzoll	» 1.10
Preis der leeren Säcke	» —.15
Totalspesen Am. Gold	$ 1.80[2])

In anderen Plätzen weichen diese Preise ein wenig von einander ab. Die hiesigen Verschiffungshäfen von Kakao sind: La Romana, San Pedro de Macoris, Santo Domingo, Sanchez und Puerto Plata.

Die Dampferlinien, welche regelmässig diese Plätze anlaufen, sind: Die Hamburg-Amerika Linie, La Compagnie Transatlantique Française und die Wm. P. Clyde Co.

Die Weltproduktion, welche im Jahre 1894 69096 tons betrug, ist im Jahre 1903 bis auf 126795 tons gestiegen, also gleich einer Vermehrung von 83½ Prozent, welche sich auf die

1) Das sind rund 2½ Millionen Mark.

2) Wir werden dem Herrn Staatssekretär des Innern einen ausführlichen Bericht erstatten über die Qualitätswünsche der Kakaofabrikanten, damit San Domingo dabei bleibt, gerade die dicke venezolanische Bohne, die Criollo-Bohne, zu Pflanzungszwecken zu benutzen. Von den flachen Forastero-Bohnen, die auf San Thome, in Bahia, an der Goldküste, in Kamerun, gepflanzt und gebaut werden, haben wir genug.

1) Das sind etwa 30.45—30.50 Mk.

2) Etwa 7.55 Mk.

Digitized by Google

verschiedenen Kakao produzierenden Länder in folgenden Proportionen verteilt:

Ecuador	19 Prozent
San Thomé	289¾ »
Brasil	114¼ »
Trinidad	55 »
Venezuela	79¾ »
Santo Domingo	270 »
Grenada	57 »
Ceylon	82 »
Costa de Oro	2840½ »
Haiti	117½ »
Cuba	39½ »
Jamaica	154 »
Java	101½ »
Martinique	51¾ »
Kamerun	500 »
Santa Lucia	63 »

Was nun den Bedarf anbelangt, so ist ja derselbe immer noch grösser als die Produktion[1]), und da man der Liste der Konsumenten die Anzahl noch so vieler Länder hinzuzufügen hat, so dürfte wohl die gute Nachfrage noch für einige Jahre gesichert sein.

Demnach also, während die Produktion in den zehn Jahren, welche ich anführte (1894—1903), 83 Prozent ergab, ist der Verbrauch auf 97½ Prozent gestiegen.

Zur Bestätigung dieses haben wir folgende Daten von 1904:

Die Jahre	1903	1904	Differenz
England	17485	20229	2744
Deutschland	21491	27101	5610
Vereinigte Staaten	28508	32524	4016
Total	67484	79854	12370

In diesen drei Ländern sind 12370 tons mehr in einem Jahre verbraucht worden, welches beinahe 10 Prozent der 127000 tons des Weltverbrauchs in 1903 ausmacht, und 18,33 Prozent über den Konsum des Vorhergehenden.

Der nachweisbare Vorrat der ganzen Welt war im Jahre 1903 16440 tons, eine Ziffer, welche zu hoch gegriffen zu sein scheint, doch ist dieses nicht der Fall, wenn man bedenkt, dass die Welt bereits etwa 11000 tons monatlich konsumiert, daher jene Existenz nicht mehr als den Wert von 1½ Monaten repräsentiert.«

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Von Hans Eggebrecht.

Bekanntlich dient die Pottasche schon seit Jahrzehnten in der deutschen sowie in der holländischen Kakaoindustrie zum sog. »Aufschliessen« der Kakaobohnen. Besonders war dies früher in Holland der Fall und erst allmählich hat sich diese spezifisch holländische Methode in Deutschland Eingang verschafft. Auf die Wirkungsweise der Pottasche bei dem Präparieren des Kakaos brauche ich hier wohl nicht weiter einzugehen, nur soviel sei erwähnt, dass diese Substanz eine Aufschliessung der holzigen Kakaoteile bezweckt, und dass dadurch naturgemäss das Kakaofett sich vollkommener und leichter mit kochendem Wasser oder Milch emulgiert, dass der Kakao sich löst. Bis vor nicht langer Zeit waren gewichtige Stimmen gegen diese Aufschliessung mit Pottasche, und zwar waren Bedenken vorhanden, dass das verwendete Material nicht rein in vollster Bedeutung wäre. Jetzt dagegen kann Pottasche verwandt werden, und zwar das Fabrikat, welches durch seine Herstellungsmethode frei von kaustischen Alkalien oder andern schädlichen Beimengungen gewonnen wird. Man kennt mehrere Fabrikationsarten, und es verlohnt sich, dieselben ein wenig näher zu beleuchten, um sich ein sicheres Urteil darüber bilden zu können.

Pottasche ist ein Salz der Kohlensäure, nämlich ein Kalisalz derselben. Die wissenschaftliche Bezeichnung ist also kohlensaures Kalium, während die alte Bezeichnung »Pottasche« auf eine — alte — Fabrikationsweise hindeutet. Die waldreichen Länder: Russland, Schweden, Ungarn usw. verbrennen zum Teil noch heute die Bäume, um Pottasche zu gewinnen, auch »Waldasche«, »Brennasche« usw. genannt. Es ist bekannt, dass in den Pflanzen Kalium und Natrium, und zwar an organische Säuren gebunden, enthalten sind. Diese organischen Salze des Kaliums und Natriums gehen beim Einäschern des Holzes in die Karbonate über. So wurden in Nordamerika 1900 noch 1755 Tonnen Holzpottasche hergestellt, mit den letzten Jahren geht aber auch hier diese Gewinnung zurück, dazu ist das Holz zu kostspielig, denn 100 Teile Holz geben je nach Holzart nur 0,2 bis 2 Prozent Asche.

In Holzbottichen mit siebartigen Doppelböden, den sog. »Aeschern«, wird die Asche ausgelaugt und nach einer sinnreichen Methode — wie bei der Sodagewinnung — die Lauge angereichert, bis zu einem Salzgehalt von 25 Prozent. Die Lauge wird eingedampft (früher in Töpfen, daher der Name Pottasche, worauf ich vorher hinwies). Es ist leicht erklärlich, dass sich reines kohlensaures Kali hieraus nicht gewinnen lässt, da sämtliche Salze der Asche in der Lauge enthalten sind, darunter schwefelsaure und dergl., so enthält die Holzpottasche zirka 50—80 Prozent kohlensaures Kali, 5—20 Prozent schwefelsaures Kalium, Soda, Chlorkalium und andere Salze. Für die uns interessierende Kakaoindustrie ist also diese Pottasche nicht brauchbar; aber auch jene, deren Fabrikation wir nunmehr betrachten wollen, ist zu verwerfen. Es ist dies die Pottasche aus Wollschweiss. Diese ist tierischen Ursprungs und wird von den Schafen geliefert, welche mit dem Schweisse grosse Menge Kalisalze abscheiden. Beim Waschen der Wolle werden diese Salze in den Waschwässern aufgefangen. Zuerst 1860 wurden diese auf Pottasche verarbeitet, heute findet dieser Prozess in allen grossen Wollwäschereien statt. Die Gewinnung ist ebenso, wie oben beschrieben worden ist. Die angereicherten Laugen werden in Flammöfen eingedampft und kalziniert. Die Zusammensetzung dieser Pottasche ähnelt der obigen betreffs der Qualität.

Eine andere Art, Pottasche zu gewinnen, ist die aus dem Chlorkalium. Diese Fabrikation kam 1864 auf, bald nach der Entdeckung der Kalibergwerke von Stassfurt. Es wurde nach dem sogenannten Leblanc-Verfahren gearbeitet, welches von der Sodaindustrie genügend bekannt ist, nur eben, dass das Ausgangsmaterial Chlorkalium war. Diese Fabrikationsmethode hatte am meisten unter der Konkurrenz zu leiden, und zwar waren es hier besonders die auf elektrolytischem Wege ebenfalls aus Chlorkalium gewonnene und die aus der Zuckerrüben-Industrie stammende Pottasche, welche das Leblanc-Verfahren verdrängten. Zurzeit arbeitet, soweit bekannt, nur noch eine Fabrik nach diesem Verfahren.

Die Gewinnung von Pottasche auf elektroly-

1) Nein, nein, das ginge ja nicht! Uebrigens sind diese Zahlen den Gordianlesern nicht neu, da sie von uns stammen und in Heft 231 vom 5. Dezember 1904 zuerst veröffentlicht wurden.

Digitized by Google

tischem Wege ist nicht unbedeutend. Immerhin aber verschwindet sie gegen diejenige des nach diesem Verfahren primär gewonnenen im Preise meist höher stehenden Aetzkali. Die Asche dürfte sich aber zur Kakaofabrikation nicht eignen, da sie nicht frei von kaustischen ätzenden Alkalien ist. Ich will nur erwähnen, dass hier mehrere Verfahren in Betracht kommen, welche alle das Grundprinzip haben.

Von Bedeutung für die Kakaoindustrie ist die letztere Fabrikationsmethode, welche ich erwähnte, und zwar die aus der Zuckerrübenfabrikation. Diese Industrie wurde 1859 in Frankreich von Dubraufaut begründet und ist besonders in diesem Lande, aber auch in Böhmen, Deutschland und Belgien zu hoher Blüte gelangt. Die Pottasche wird aus der Schlempekohle gewonnen, letztere wiederum von der Zuckerrübenschlempe. Deutschland allein gewinnt 15000 Tonnen Schlempekohlenpottasche jährlich aus 27000 Tonnen Schlempekohle.

Während ihres Wachstumes zieht die Rübe durch ihre Wurzel alle Kalisalze des Bodens an sich, wir müssen daher den gesamten Kalivorrat in den Endlaugen der Rohzuckerfabriken, Raffinerien und Melasseentzuckerungsanstalten wieder finden. Diese Endlaugen werden — wenn Melasse — entzuckert oder in den sogenannten Melassebrennereien auf Spiritus vergoren.

Die resultierenden Laugen — Schlempen genannt — werden nun eingedampft. Diese Verdampfung und Verkohlung findet in Flammöfen statt. Die erste Verdampfung der Schlempe wird in grossen eisernen Pfannen bewirkt, welche durch die Flamme vom Verdampfungsofen erwärmt werden. Früher fand man oft, dass in den Brennereien die bei der Gärung entstandene Säure mit Kalk oder mit den Rückständen der Schlempekohleauslaugung abgestumpft wurde, das hat man aber schon lange fallen gelassen, da der Kalk für die Reinheit des Produkts nicht zum Vorteil ist. Der grösste Teil der Verdampfung geschieht in gemauerten Oefen, auf deren Sohle sich die Flüssigkeit befindet, während die Flamme von der auf der vorderen Seite befindlichen Feuerung darüber streicht. In dem einen Teil des Ofens findet die Verdampfung, in dem anderen die Verkohlung statt, und zwar je nach der Entfernung des Feuers. Ist die Konzentration in dem ersteren Teile weit vorgeschritten, wird die dicke, sirupförmige Masse mit Krücken in den anderen dem Feuer zunächst liegenden Raum geschafft. Hier verdampft sie, bald nach Entfernung des Feuers und unter Aufblähen und Entwicklung brennbarer Gase, zur Trockne und kann nun aus dem Ofen entfernt werden. Zu grosse Hitze bringt die Masse zum Sintern, und dadurch tritt Verlust der Kalisalze ein, welche bei hoher Temperatur selber mit rotvioletter Flamme sich verflüchtigen.

Diese Oefen nennt man Porionöfen. Dieselben haben in ihrem hinteren, dem Schornstein zunächst gelegenen Teile zwei oder mehr Rührwerke, d. h. quer über die Flüssigkeit sich erstreckende Wellen mit einer Anzahl Schaufelräder, welche in sehr schnelle Umdrehung versetzt und dadurch die Schlempe in zahlreiche Strahlen zerstäuben, die in dem Raume, durch welche die Feuergase ziehen, sehr schnell verdunsten.

In letzter Zeit wird die eingedickte Schlempe in zwei grossen Fabriken (Dessau und Hildesheim) in Retorten zwecks Gewinnung des Stickstoffs vergast, der in den Kalzinieröfen natürlich durch den Schornstein entweicht. Die sich nach diesem Verfahren ergebende Schlempekohle enthält grössere Mengen von unverbranntem Kohlenstoff, ist aber sonst von ähnlicher Zusammensetzung wie die in den Oefen gewonnene. Die gewöhnliche Schlempekohle enthält zirka 30—40 Prozent Pottasche neben Soda, schwefelsauren Salzen u. a. Sie muss daher gereinigt werden.

Zu diesem Zwecke braucht man nur die Rohpottasche auslaugen und mehrere Male sich auskristallisieren und durch Eindampfen der klaren Lösung konzentrieren lassen. Aus der konzentrierten Lösung lässt man die Salze auskristallisieren. Hierzu muss man sich, wenn man auf eine gute hochprozentige Ware hinarbeiten will, der künstlichen Kühlung bis auf Temperaturen unter 0 Grad bedienen.

Die Raffination wird in verschiedenen Fabriken vorgenommen, wie in Blumenthal bei Bremen, Magdeburg, Rosslau u. a. Soll die so gewonnene Pottasche zur Kakaoaufschliessung benutzt werden, so wird sie doppelt gereinigt, d. h. aufgelöst durch Klären von der aus den Oefen herrührenden Flugasche und durch Abkühlen von Kaliumsulfat befreit. — Schliesslich wird sie eingedickt und in hydratierter Form in den Handel gebracht, in welcher Form sie weit haltbarer ist als die kalzinierte Pottasche.

Diese Herstellungsart bietet die beste Gewähr dafür, dass keine der Gesundheit schädlichen Substanzen ihre Verwendung zum Präparieren von Genussmitteln bedenklich erscheinen lassen.

* * *

Anmerkung: Der Herr Verfasser dieses Aufsatzes, Herr E., ist Chemiker in einer schlesischen Zuckerfabrik, also nicht etwa ein Pottaschenfabrikant. Wenn er aus wissenschaftlichen Gründen die Pottasche, die in der Zuckerrübe ihren Ursprung hat, jeder andern vorzieht, so freut uns das, weil wir dieser Herkunft aus reinen Gefühlsgründen seit Jahren das Wort reden. Wir tun das, weil wir bei der Verwendung der Pottasche aus Rüben jedermann beweisen können, dass sie keine andere Substanz darstellt, als wir sie in fast allen Bodenfrüchten vorfinden. Es wäre doch leicht möglich, dass ein deutscher Professor wieder einmal seine freie Zeit dazu verwenden könnte, um — wie früher unzähligemal — gegen das holländische Aufschliessungsverfahren zu Felde zu ziehen. Wer dann das Aufschliessen mit der aus Rüben gewonnenen Pottasche verrichtet, der hat eine gute Waffe in der Hand, um Professorenschrullen abtun zu können. R. d. G.

Die schweizerische Schokoladen-Industrie im Jahre 1905.

Die Gesamtzahlen des Aussenhandels der Schweizerischen Schokoladenindustrie für 1905 liegen vor. Ueber die Abschlüsse der einzelnen Fabriken ist in den vorhergehenden Heften eingehend berichtet worden, und ebenso hat unser schweizerischer Berichterstatter in seinen Auslandsbriefen schon mancherlei vorausgenommen, was eigentlich erst in dieser Jahresübersicht hätte erwähnt werden müssen.

Allgemein gesprochen, hat das Jahr 1905 nicht so günstig abgeschlossen, wie sein Vorgänger 1904, wenn man die Aufnahme von Rohkakao einerseits und die Zunahme der Schokoladenausfuhr andererseits den Massstab für die Beurteilung sein lässt. Dies hindert nicht, dass viele Fabriken trotzdem 1905 ein gutes, wenn nicht glänzendes Geschäft erzielten, andererseits

Digitized by Google

aber ist auch eine Reihe von Fabriken vorhanden, die weniger günstig abgeschlossen haben.

Einen Teil der Schuld hieran tragen die Umwandlungen in Aktiengesellschaften, die Ende 1904 und auch in der ersten Hälfte 1905 an der Tagesordnung waren. Diese Gründungen sollten sich im verflossenen Jahre zuerst bewähren und sollten neben den Umwandlungs- und Errichtungskosten noch einen Gewinn abwerfen, der eine möglichst hohe Verzinsung ergab.

Dazu kam, dass man gerade von sachverständiger Seite den neuen Aktiengesellschaften vorwarf, die Umwandlung sei zu teuer erfolgt, das Aktienkapital sei im Verhältnis zum Wert des Geweses zu hoch, als dass sich eine angemessene Verzinsung bald erzielen lasse. Veranlasst wurde solche Ueberbewertung durch die steigenden Ausfuhren, die auch für die Zukunft die rosigste Beurteilung im Publikum, das seine Zuversicht auf die guten Aussichten der Schweizerischen Schokoladenindustrie mehr als einmal durch Ueberzeichnung der ausgelegten Aktien kund gab, fanden.

Diese Erscheinungen sollen nicht in schlechtem Sinne gedeutet werden, sie sind sozusagen eine ständige Begleiterscheinung aller aufstrebenden Industrien, deren Zukunft günstig beurteilt wird. Grund zu einer solchen günstigen Beurteilung liegt genügend vor, wenn man auch die Erscheinungen berücksichtigt, die sich zu gleicher Zeit nicht nur in der Schweiz, sondern in allen Ländern finden. Das ist vor allem die heutige Geschmacksrichtung, die geradezu »Milchschokoladen« und leicht schmelzende Speiseschokoladen verlangt, und zwar nicht nur in der Schweiz selbst, sondern auch in Deutschland, Frankreich, England, Nordamerika, kurz überall dort, wo heute Schokolade gegessen wird. Diese Geschmacksrichtung zeigte sich zuerst unbewusst darin, dass die schweizerischen Fabrikanten das Hauptgewicht auf den Wohlgeschmack legten, womit sie in kurzer Zeit sämtliche Schwesterindustrien, auch die französische, die vordem an erster Stelle stand, überflügelten, so dass es jetzt, wo die schweizerischen Marken überall eingeführt sind, für die heimischen Industrien schwer ist, das eigene Feld wieder zu gewinnen.

Hiermit ist ein sehr heikler Abschnitt angeschnitten, der Gegensatz zwischen den schweizerischen Schokoladenfabrikanten und den Schokoladenindustrien der Länder, in denen die schweizerischen Erzeugnisse grossen Absatz gefunden haben. Das sind Vereinigte Staaten, England, Frankreich und Deutschland. Dieser Wettbewerb zeitigt auch manche hässliche Auswüchse, auf die im Gordian verschiedentlich hingewiesen wurde, und die am besten dadurch aus der Welt geschafft würden, dass sich die englischen, amerikanischen und deutschen Fabrikanten sämtlich entschliessen würden, nur noch englische oder amerikanische oder deutsche Milchschokolade anzubieten, deren Packung in keiner Weise als ein Plagiat angesprochen werden kann! Ob die dabei verwendete Milch aus der Schweiz oder aus den Alpen stammt, ist für die richtige Herkunftsbezeichnung der Schokolade gleichgültig.

Bei den Zahlenreihen für 1905 muss der grosse Ausfall erwähnt werden, der sich in der Aufnahme von Rohkakao zeigt, besonders in westindischen und Ecuador-Kakaos. Die Kakaoeinfuhren aus Deutschland und Holland sind Kakaoschalen, denn z. B. sind 1905 nach der amtlichen deutschen Statistik 367 000 Kilo Kakaoschalen zur Ausfuhr nach der Schweiz angeschrieben, also 60 000 Kilo mehr, als die amtliche schweizerische Statistik angibt.

Die Ecuador-Kakaos nahmen 1904 noch die erste Stelle mit 2½ Millionen Kilo ein, während sich der Gesamtverbrauch auf 6840000 Kilo stellte. 1905 lieferte Ecuador 1664900 Kilo, weil die Ernte nur klein ausfiel und die Preise hoch waren, aber man hätte dann erwarten können, dass ein anderes Gebiet mit grösseren Lieferungen aushelfen würde. Das ist nicht geschehen, denn wenn auch Brasilien für 1905 der Hauptlieferant mit 2232300 Kilo geworden ist, so reicht das Mehr von dort, das noch nicht 50000 Kilo ausmacht, bei weitem nicht zur Deckung des Ausfalls in Ecuador-Sorten. Auch für westindische Kakaos fehlt der Ersatz. Dieser Ausfall, der sich im ganzen auf 24 Prozent stellt, findet nur teilweise seine Erklärung in dem Umstande, dass die in grösserem Masse hergestellten Milchschokoladen im Verhältnis zu anderen Schokoladen weniger Kakaomasse erfordern. Anzunehmen ist, dass in der Schweiz selbst grössere Vorräte aus früheren Jahren übertragen wurden, die dann 1905, als die Fabrikanten sahen, dass ihr Bedarf an Rohkakao im Verhältnis eher kleiner als grösser werde, mit aufgebraucht wurden. Diese Annahme wird dadurch gestützt, dass der Hauptausfall auf das erste Halbjahr 1905 entfällt, während z. B. die Monate Oktober bis Dezember 1905 denen von 1904 ungefähr gleich kommen. Eine weitere Erklärung wird darin zu suchen sein, dass manche Fabriken aus 1904 noch in der Erwartung auf grösseren Absatz zuviel fertige Erzeugnisse auf Lager hatten, die zunächst nach Möglichkeit geräumt wurden, ehe neue Erzeugnisse hergestellt wurden. Diese Erscheinung der zeitweiligen Ueberproduktion geht Hand in Hand mit der Uebertaxierung der Anlagen bei der Umwandlung in Aktiengesellschaften.

Unter solchen Voraussetzungen wird es auch verständlich, dass die Schokoladenausfuhr bei einer um den vierten Teil verminderten Bohneneinfuhr doch noch um 13.3 Prozent zunehmen konnte. Die Ausfuhren verteilen sich auf die einzelnen Vierteljahre in folgender Weise:

	1905		1904	
Januar—März	1608300	Kilo	1351900	Kilo
April—Juni	1695700	»	1569800	»
Juli - September	1964900	»	1576500	»
Oktober-Dezember	2407600	»	2282600	»

Hieraus ist ersichtlich, dass die Ausfuhren das ganze Jahr hindurch gewachsen sind, und dass besonders das letzte Jahresviertel, in dem das Weihnachtsgeschäft stattfindet, die grössten Zahlen zu zeigen pflegt. Diese Zunahme ist z. B. bei der Firma Cailler so stark, dass sie in englischen Anzeigen behaupten kann, über die Hälfte aller als »prepared cocoa« in England eingeführten Kakaoerzeugnisse bestehe aus ihren Schokoladen. England ist überhaupt der grösste Abnehmer der Schweiz, und die Gefahr, die unter dem Chamberlain'schen Regiment in dem geplanten britischen Zollbund für die Zukunft, der Schweizerischen Schokoladenausfuhr nach England immerhin vorhanden war, ist durch die jüngste Regierungsänderung wieder wesentlich ferner gerückt, wenn sie auch nicht als beseitigt gelten darf. In der Mengenzunahme, die 1905 895500 Kilo im Werte von 3559380 frs betragen hat, sind andere Länder England voraus, so Deutschland mit 148900 Kilo, Italien mit 143200 Kilo, Russland mit 169000 Kilo, Nordamerika mit 119300 Kilo, während England nur 96500 Kilo mehr aufweist. Russland steht in der absoluten Zunahme an der Spitze, obgleich das Land im

Digitized by Google

letzten Jahre von Anfang bis zu Ende unter dem Zeichen der inneren Unruhen und des ostasiatischen Krieges stand. Auch die italienische Zunahme ist wert, beachtet zu werden. Denn 1905 war das erste volle Jahr unter dem neuen, seit dem 1. Juli 1904 geltenden Zolltarif. Obgleich die Einfuhrzölle auf Rohkakao weit mehr als auf fertige Erzeugnisse ermässigt wurden, um auf diese Weise den fremden Erzeugnissen den Absatz gegenüber den heimischen zu erschweren, hat die schweizerische Schokoladeneinfuhr trotzdem zugenommen. Sicherlich ist bei diesem Zahlenergebnis auch der Aufkauf einer grossen italienischen Schokoladenfabrik durch eine schweizerische von Einfluss gewesen. Im grossen und ganzen lässt die gestiegene Schokoladenausfuhr und das verschiedene Ergebnis der einzelnen Fabriken die berechtigte Annahme zu, dass sich der Geschäftsumfang einer Reihe von Fabriken nicht nur durch die Gesamtzunahme, sondern auch auf Kosten der im letzten Jahre weniger erfolgreich abschliessenden Schokoladenunternehmen wesentlich erweitert hat. Gegenüber der mit über 30 Millionen frs bewerteten Ausfuhr erscheint die Einfuhr von Schokoladen, die 1905 26200 Kilo im Werte von 55020 frs betrug, ganz unbedeutend. Das meiste davon, über 20000 Kilo, kam aus Deutschland.

Im Verhältnis höher als bei den Schokoladen sind die Einfuhren von Zuckerwaren, die fast die Hälfte der Ausfuhren ausmachen. Hier ist die Zunahme der Einfuhr der Ausfuhr sogar relativ wie absolut über. Der grösste Abnehmer in Zuckerwaren ist das benachbarte Frankreich, während aus England die meisten Einfuhren kommen. Im übrigen ist zu den Zahlenreihen nichts zu bemerken, sodass wir zur kondensierten Milch und zum Kindermehl übergehen können, die das erste Jahr ihrer engeren Zugehörigkeit zur Schokoladenindustrie hinter sich haben. Ueber den Geschäftsgang dieser Erzeugnisse ist jüngst bei dem Jahresberichte über Cham-Nestlé eingehend gesprochen worden, sodass Einzelheiten nicht mehr nötig sind. Dort wurde festgestellt, dass der Absatz gute Fortschritte gemacht habe und dass man in 1906 nach der Uebergangszeit von 1905 gut weiter komme.

Zum Schluss sei noch einiges über den bisherigen Verlauf von 1906 angefügt. Sehr wichtig ist die Entwickelung der Milchpreise in der Schweiz, die in diesem Jahre sehr hoch sind, sodass Cham-Nestlé schon den Betrieb einer Milchsiederei als unlohnend einstellen musste; eine andere Gesellschaft siedelte sich schon im Auslande in einer Gegend an, wo die Milchverhältnisse besser liegen. Ueberhaupt ist es bei dem grossen Bedarf sehr wohl möglich, dass unerschwingliche Milchpreise der Schokoladenindustrie und allen Milch brauchenden Industrien viel eher eine teilweise Auswanderung nahe legen werden, als alle Zollschranken und andere Hemmnisse. Durch diese Auswanderung verlieren aber die in der Fremde von schweizerischen Fabrikanten erzeugten Milchschokoladen usw. ihre Bezeichnung als »schweizerisches Erzeugnis«. Neben den steigenden Milchpreisen sind auch die höheren Blech- und Zinnpreise nicht zu unterschätzen, da Blech, Zinn und Zinnfolie in unserer Industrie eine wichtige Rolle als Verpackung spielen. Andererseits ist der Zucker im laufenden Jahre billig gewesen im Vergleich mit 1905, ob aber hierdurch ein vollständiger Ausgleich in den Unkosten gegen 1905 geschaffen wird, soll hier nicht entschieden werden. Auch die Aussichten, die mit dem bevorstehenden Eintritt der Schweiz in die Brüsseler Konvention verbunden sind, müssen erwähnt werden, denn damit wird der Einfuhrzoll auf Zucker herabgesetzt und die Einfuhr zuckerhaltiger Waren nach Deutschland erleichtert, indem dann schweizerische Schokoladen und Zuckerwaren von dem Konventionszuschlag von 10 Mk. befreit sein werden, der im neuen deutschen Zolltarif für ausserhalb der Konvention stehende Länder auf zuckerhaltige Waren vorgesehen ist. 1906 wird der Schweiz wahrscheinlich auch eine einheitliche Ueberwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen bringen in Gestalt eines Lebensmittelgesetzes, das am 10. Juni mit grosser Mehrheit angenommen worden ist.

1. Kakaobohnen und Kakaoschalen.

		Gewicht in Kilo	
		Einfuhr	
		1905	1904
Deutschland		307700	217900
Belgien und Niederlande		9800	84000
Westafrika		162100	128900
Britisch-Ostindien		40700	97100
Niederländisch-Ostindien		17500	14100
Westindien		783400	1543300
Brasilien		2232300	2184800
Ecuador		1664900	2569000
		Kilo	Frs.
Zusammen	1905	5218400	6897903
gegen	1904	6839100	9993329
	1903	5856500	11349450
	1902	5707000	11270030
	1901	4363300	8448576
	1900	3580700	7667168
	1899	3329800	7085000
	1898	3186200	5971000
	1897	2638100	4388000
	1896	2694200	4204000
	1895	2205600	3728000
	1894	2115900	3587020
	1893	1828000	3321110
	1892	1307600	2089660
	1891	1551000	3087904
	1890	1314200	2628400

Die Werte sind für 1905 auf 132 Frs. für 100 Kilo durchschnittlich angesetzt worden.

2. Schokolade.

	Ausfuhr in Kilo		
	1905	1904	1903
Deutschland	769300	620400	487900
Oesterreich-Ungarn	155300	132100	72800
Frankreich	711700	706900	1061100
Italien	623000	478800	452900
Belgien	387300	343900	289600
Niederlande	125400	106600	85100
England	2801100	2704600	2596100
Russland	349300	180300	46800
Skandinavien	71900	79100	57500
Dänemark	85400	58800	61200
Portugal	5900	4800	5800
Spanien	4400	4200	3100
Griechenland	8100	6700	6400
Donauländer	174200	140600	107100
Europäische Türkei	36100	28000	21900
Egypten	22100	15900	12900
Algier und Tunis	21400	19100	16900
Westafrika	45700	51300	24100
Asiatische Türkei	19600	14100	11400

Digitized by Google

	Ausfuhr in Kilo 1905	1904	1903
Britisch-Indien	6500	3500	2700
Japan	1800	1200	—
China u. Nebenländ.	9100	13600	6100
Kanada	95600	100200	39100
Vereinigte Staaten	946300	822400	394500
Zentralamerika	15700	3800	—
Chile und Peru	4600	2900	-
Brasilien	9300	9700	8900
La Plata	35000	26500	13300
Australien	113100	66500	28900
Andere Länder	1800	2100	3400
Unbestimmbar	20400	32300	4200

	Einfuhr	Schokoladenausfuhr		
	in Frs.	in Kilo	in Frs.	Wert +
zus. 1905	55020	7676400	30395488	+ 13.3
geg. 1904	49285	6780900	26836108	+ 17.2
» 1903	56900	5921700	22912135	+ 15.4
» 1902	38160	4745700	18118155	+ 26.2
» 1901	28950	3840700	14362417	+ 43.4
» 1900	28130	2943100	10019132	+ 26.6
» 1899	18000	2348100	7908000	+ 33.6
» 1898	23000	1763900	5917000	+ 27.2
» 1897	16000	1360900	4653000	+ 25.1
» 1896	15000	1119400	3720000	+ 14.5
» 1895	13000	974700	3249000	+ 15.2
» 1894	8910	847400	2819842	+ 11.5
» 1893	14850	757600	2528385	+ 3.1
» 1892	26520	744500	2450968	+ 4.4
» 1891	35000	737600	2348086	+ 20.—
» 1890	27160	642100	1961745	—

Durchschnittlich ist der Wert der eingeführten Schokoladen auf 210 Frs., der der ausgeführten auf 396 Frs. auf 100 Kilo berechnet.

3. Zuckerwaren.

	Gewicht in Kilo Einfuhr	Ausfuhr
Deutschland	61400	19600
Oesterreich-Ungarn	13000	2800
Frankreich	61400	331900
Italien	25000	73700
Belgien	1000	24000
Niederlande	2100	10400
England	93700	14100
Skandinavien	100	8000
Donauländer	400	7100
Europäische Türkei	200	9100
Egypten	400	29500
Algier und Tunis	100	5500
Asiatische Türkei	200	14700
La Plata	100	7900
Russland	2400	500
Spanien	700	1600
Griechenland	200	11200
Vereinigte Staaten	400	2000
Uebrige Länder	200	7800

	Einfuhr		Ausfuhr	
	in Kilo	in Frs.	in Kilo	in Frs.
zus. 1905	263000	708345	581400	1613347
geg. 1904	218900	423830	546500	1566663
» 1903	206700	398765	547800	1509243
» 1902	206500	397380	512600	1362955

Die Einfuhrmengen sind mit 269 Frs., die der Ausfuhr mit 277 Frs. für 100 Kilo bewertet.

4. Kondensierte Milch und Kindermehl.

	Ausfuhr in Kilo Kondens. Milch	Kindermehl
Deutschland	127300	600
Oesterreich-Ungarn	6400	—
Frankreich	427600	328500
Italien	63900	117500
Belgien	44600	48400
Niederlande	39700	29800
England	17067500	118400
Russland	106200	109200
Skandinavien	—	10300
Dänemark	5400	6400
Portugal	7400	38300
Spanien	1140500	10900
Griechenland	155200	9800
Donauländer	—	10100
Europäische Türkei	38200	12100
Egypten	142000	3400
Algier und Tunis	236800	11000
Westafrika	307800	—
Ostafrika	271700	—
Asiatische Türkei	21400	3700
Britisch-Indien	3665400	33500
Niederländisch-Indien	1499900	—
Japan	627200	18000
China und Nebenländer	912600	6100
Kanada	—	36400
Vereinigte Staaten	28200	—
Zentralamerika	36700	13200
Chile und Peru	291200	28700
Brasilien	834800	39900
La Plata	89800	36000
Kolumbien usw.	84100	8200
Australien	2071700	21800
Andere Länder	1600	3400
Unbestimmbar	306100	10800

	Ausfuhr			
	Kondens. Milch		Kindermehl	
	in Kilo	in Frs.	in Kilo	in Frs.
zus. 1905	30658900	28590034	1124400	2255640
geg. 1904	30772100	29216708	1041800	2096835
» 1903	32991700	31455996	1307400	2615465

Die durchschnittliche Wertberechnung der Ausfuhrmengen für 1905 ist angesetzt bei kondensierter Milch mit 93 Frs., bei Kindermehl mit 201 Frs. auf 100 Kilo.

Die Ernteaussichten für die Obstkonservenindustrie

sind in diesem Jahr so vorzüglich, wie selten zuvor:

Der Obstnachrichtendienst des Deutschen Pomologenvereins berichtet durch seine Geschäftsstelle, Eisenach, Klosterweg 23, über das Ergebnis der Obstblüte folgendes:

Zahl der Mitarbeiter: 783 aus 761 Ortschaften.

Die folgenden Zusammenstellungen sind nach 22 deutschen Landesbezirken geordnet, auf welche sich die Bemerkungen bei den einzelnen Obstarten beziehen. 1. Bayern, 2. Württemberg, 3. Baden, 4. Elsass-Lothringen, 5. Grossherzogtum Hessen, 6. Thüringen, 7. Königreich Sachsen, 8. Provinz Sachsen, 9. Rheinprovinz, 10. Hessen-Nassau, 11. Westfalen, 12. Braunschweig und Anhalt, 13. Hannover, 14. Oldenburg, 15. Brandenburg, 16. Schlesien, 17. Posen, 18. Schleswig-Holstein, 19. Pommern, 20. Mecklenburg, 21. Westpreussen, 22. Ostpreussen.

Digitized by Google

Von allen Mitarbeitern wird berichtet, dass eine ähnlich reiche Obstblüte seit sehr langen Jahren nicht beobachtet wurde.

a) Aepfel: Sehr gut bis gut. Nur wenige Ortschaften aus den Bezirken 8, 9, 13, 15, 16 melden eine mittlere und geringere Blüte. Eine grössere Zahl von Ortschaften fast aller Landesbezirke, auch süddeutscher, melden die auffallende Tatsache, dass die Apfelblüte noch anfangs Mai zu unentwickelt gewesen wäre, um eine sichere Beurteilung zu gestatten.

b) Birnen: Sehr gut bis gut. In sehr wenigen Teilen der Bezirke 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 mittel bis gering. Nach der genauen Zusammenstellung der Einzelberichte verhält sich das Ergebnis der Birnen- zur Apfelblüte wie 3 : 5.

c) Hauszwetschen: Sehr gut bis gut. Einzelne Ortschaften in Posen und Westpreussen: gut bis mittel und gering.

d) Pflaumen: Sehr gut bis gut. Die Pflaumenblüte übertraf die der Zwetschen. Mittlere, geringe und sehr geringe Blüten berichten eine Anzahl Ortschaften der Bezirke 5, 7, 8, 9, 17, 19.

e) Süsskirschen: Sehr gut bis gut. Keine andere Obstart zeigt nach den Berichten denselben Reichtum der Blüte. Nur eine Ortschaft in Brandenburg meldet gering.

f) Sauerkirschen: Gleich den Süsskirschen mit Ausnahme von 5, 9, 11, 15. Dort haben einige Orte geringe und auch schlechte Blüte beobachtet.

g) Pfirsiche: Im Durchschnitt gut. Bezirke 7, 8, 9 sehr gut bis gut. Der schädigende Einfluss der starken Frostnächte des April lässt für den Fruchtansatz fürchten.

h) Aprikosen: Für keine andere Obstart lauten die Berichte, auch aus den Ortschaften gleicher Landesbezirke so verschieden, als bei Aprikosen. Einzelne Bezirke berichten gleichzeitig über sehr gute, gute, mittlere, geringe und schlechte Aprikosenblüte. Im Durchschnitt wird man aber trotzdem mit einer guten Mittelernte für Aprikosen rechnen können, wenn nicht die Aprilfröste grossen Schaden verursacht haben. Gerade für Aprikosen hegen deshalb viele Mitarbeiter Befürchtungen.

i) Stachelbeeren: Im Durchschnitt gut bis sehr gut. Sehr geringe oder schlechte Blüte in keinem Bezirk.

k) Johannisbeeren: Die Blüte ist eine hervorragend reiche. Leider melden viele der seit Anfang Mai eingegangenen Berichte Frostschäden an der Johannisbeerblüte. Insonderheit scheinen in Sachsen die strengen Nachtfröste argen Schaden verursacht zu haben.

l) Himbeeren: Im Durchschnitt gut. Die Blüte war zur Zeit der Berichterstattung an sehr vielen Orten noch zurück, so dass über Himbeeren nur von der Hälfte der Mitarbeiter berichtet worden ist.

m) Erdbeeren: Gut bis mittel. Ueber die Erdbeerblüte ist auch nur von der Hälfte der Mitarbeiter — 340 — berichtet. Die Frühsorten, im besonderen Monatserdbeeren, haben vielfach Frost erlitten.

n) Brombeeren: Gute Mittelblüte, über die 130 verschiedene Beobachtungen mitgeteilt wurden. Ein Zeichen für die wachsende Verbreitung der Brombeerpflanzungen in Deutschland.

o) Heidelbeeren: Bezirke 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 15 sehr gut bis gut. Alle übrigen gut bis mittel. Aus Mecklenburg und Ostpreussen sind keine Berichte über Heidelbeeren eingelaufen.

p) Wallnüsse: Bezirke 1 bis 9 und 15: sehr gut bis gut. Die übrigen gut bis mittel. Einzelne Ortschaften aus 3, 9, 15, 17, 19, 20 melden geringe Blüte.

q) Haselnüsse: Die Blüte war in allen Bezirken eine sehr gute bis gute. Gering bis schlecht melden nur 2 Ortschaften (240) aus den Bezirken 1, 3, 12, 13, 15, 17, 18, 20

Allgemeines: Auffallend ist die wiederkehrende Mitteilung, dass die Blüte gleicher Obstarten in ganz nahe bei einander gelegenen Bezirken oft um Wochen später lag. Ferner, dass die verschiedensten Obstarten fast gleichzeitig blühten. Missernten irgend welcher Obstart wurden von keinem Bezirk gemeldet.

Nachtfröste: Viele Berichterstatter klagen über Schäden durch ungewöhnlich starke und häufig wiederkehrende Nachtfröste. Die Blüte von Pfirsichen und Aprikosen, auch von Birnen und Süsskirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren und Haselnüssen ist in vielen Ortschaften der Bezirke 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10 erfroren. Aus Bayern wird über ausserordentlich starkes Auftreten von Raupen und Blütenstechern berichtet.

* * *

Bei dieser Gelegenheit legen wir den deutschen Fabrikanten aufs neue ans Herz, die Fabrikation guter Obstkonserven mehr aufzunehmen und besser zu pflegen als bisher. R. d. G.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im April 1906.

In der vorigen Nummer haben wir nur kurz über den April berichtet. Heute lassen wir die ausführlichen Zahlen folgen. Wenn diese Zahlen auch noch kein genaues Bild von dem Verkehr unter den neuen Zollverhältnissen geben, so kann man bei einzelnen Artikeln in der Ein- und Ausfuhr doch schon wahrnehmen, dass die neuen Zollsätze günstig auf unsere Industrie einwirken, dass wir weiter aufwärts gehen. Wir sehen das gleich an der Bohneneinfuhr: Der April 1906 hat gegen April 1905 573600 Kilo Bohnen mehr in den deutschen Verbrauch gebracht, wie nachstehende Zahlen zeigen.

Wir bitten zu beachten, dass die fettgedruckten Zahlen die Einfuhren und Ausfuhren der einzelnen Monate vorstellen, während sich alle übrigen Zahlen für die Zeit von Januar bis April, für vier Monate, verstehen.

a) Einfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen	**2650600**	**2077000**	**1365100**
seit Anf. d. J.	12807200	10874700	10057500
davon aus:			
Portug. Westafrika	2369000	2456900	2712000
Britisch-Westafrika	1359100	1206200	575900
Brasilien	1983800	1566700	1402500
Dominik. Republik	1921100	1460000	1200400
Ecuador	142000	2199700	2412900
Kamerun	74900	305700	—
Ceylon	41500	209800	158800
Niederl. Indien	326000	60500	55500
Venezuela	496100	506600	484300
Uebr. Brit.-Amerika	—	—	—

Kakaopulver zeigt im April 1906 wieder eine um 9600 Kilo kleinere Einfuhr als im April 1905; gegen April 1904 beträgt der Unterschied schon 14200 Kilo, was beweist, dass die deutsche Industrie immer mehr dem Ziele, den deutschen Bedarf selbst zu decken, näher kommt, und dass ausländische Kakaopulver immer mehr verdrängt werden.

Kakaobutter	**500**	**1000**	**3400**
seit Anf. d. J.	2800	8400	7500
Kakaopulver	**38200**	**47800**	**52400**
seit Anf. d. J.	152800	181500	190800
davon aus:			
Niederlande	148500	180800	189900

Digitized by Google

Kakaomasse	**1400**	**1500**	**300**
seit Anf. d. J.	4700	3300	1600
davon aus:			
Holland	800	2700	1600
Schweiz	2100	—	—

Das Gegenteil von dem, was wir über Kakaopulver sagten, müssen wir über **Schokolade** berichten. Die Einfuhr gegen April 1905 beträgt 4000 Kilo mehr. Hier sind es hauptsächlich die schweizer Marken, die das Mehr veranlassen, ausserdem aber sind aus Frankreich 4200 Kilo mehr eingeführt.

Schokolade	**71800**	**67800**	**60200**
seit Anf. d. J.	260200	227500	186300
davon aus:			
Schweiz	233100	205600	158900
Frankreich	20700	16500	22200
Schokoladewaren	**5600**	**6300**	**6400**
seit Anf. d. J.	32700	28000	23400
davon aus:			
Schweiz	11800	8600	5100
Frankreich	3900	7000	6700
Oesterreich-Ungarn	7600	8500	5600
Kindermehl u. dgl.	**1300**	**41400**	**44600**
seit Anf. d. J.	114400	167000	171800
davon aus:			
Frankreich	30800	41500	36000
England	28200	46800	47500
Oesterreich-Ungarn	—	18500	17700
Schweiz	—	18300	17500

Mandeln haben eine Mehreinfuhr von nahezu 100 Prozent erfahren. Der Zollsatz ist von 10 Mk. auf 4 Mk. pro 100 Kilo herabgesetzt, wodurch wohl die grosse Menge erklärt ist.

Mandeln, getrocknet	**622000**	**351000**	**380500**
seit Anf. d. J.	2487100	2047600	2052600
davon aus:			
Italien	1497600	1229400	1203500
Spanien	388700	183300	183400
Frankreich	249000	179600	183300
Marokko	294900	423600	440900
Vanille	**2300**	**1800**	**1400**
seit Anf. d. J.	55400	35600	29800
Honig	**78500**	**238400**	**223200**
seit Anf. d. J.	1649400	754700	887600
davon aus:			
Kuba	694500	309600	333400
Chile	600800	158000	200900
Mexiko	100500	77900	101600
Vereinigte Staaten v. Am.	48900	96100	96600

b) Ausfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoschalen	**41700**	**73800**	**58100**
seit Anf. d. J.	219500	304600	172100
davon nach:			
Schweiz	92700	204800	33700
Niederlande	90400	92100	138100
Kakaobutter	**217500**	**157800**	**100600**
seit Anf. d. J.	779300	549700	448300
Kakaopulver	**16100**	**92400**	**15400**
seit Anf. d. J.	204300	164100	82800
davon nach:			
Holland	37500	40000	31800
Deutsch-Südwestafrika	18600	82800	3300
Schweden	4000	—	—
Schweiz	4000	—	—
Kakaomasse	**21000**	**37600**	**27800**
seit Anf. d. J.	135700	130100	159600
davon nach:			
Holland	52100	35700	58600
Oesterreich-Ungarn	57900	74500	54800
Grossbritannien	22800	9600	36300
Schokolade	**33400**	**127800**	**16400**
seit Anf. d. J.	166600	220100	96500
davon nach:			
Deutsch-Südwestafrika	37600	143900	6300
England	21600	18200	24000
Belgien	13200	6400	23600
Vereinigte Staaten v. Am.	9300	11600	13400
Schokoladewaren	**15400**	**17200**	**22600**
seit Anf. d. J.	91100	83700	79000
davon nach:			
England	16300	35600	53600
Belgien	14100	8700	8400
Niederlande	3400	—	—
Honig	**2100**	**7400**	**25800**
seit Anf. d. J.	73700	51200	91700

Zucker.

Bericht vom 20. Juni 1906.

Die Rohzuckermärkte stehen zurzeit im Zeichen der Wetterberichte aus den Rübengegenden. Allgemein wurde über reichlich viel Regen in der letzten Woche geklagt, doch kann man wohl allgemein den Stand der Rübenfelder als normal bezeichnen, abgesehen von Frankreich, von wo die Meldungen augenblicklich weniger befriedigend sind. Die Preise haben sich in der letzten Woche stetig erhalten, ebenso in der Pfingstwoche, soweit diese nicht unter den üblichen Nachwehen des Festes stand.

Ausser den Wetterberichten blieben auch die deutschen Verbrauchszahlen für Mai nicht ohne Eindruck auf die Gestaltung der Marktlage. Es sind (in Tonnen Rohwert) in den deutschen Verbrauch überführt:

	im Mai	September/Mai
1905/06	81 730	795 424
1904/05	69 127	698 185

Auch der englische Verbrauch zeigt eine Zunahme. Hier stellen sich die Zahlen (ebenfalls in Tonnen Rohwert), wie folgt:

	im Mai	September-Mai
1905/06	161 155	1 220 593
1904/05	137 276	1 092 151

Diese steigenden Verbrauchszahlen werden aber schwerlich imstande sein, unter den Vorräten dieser Ernte so aufzuräumen, dass die alten Bestände nicht zum Herbst ein gewichtiges Wort bei der Preisgestaltung mitsprechen werden, wenn die neue Ernte auch nur normal ausfallen wird.

Auf dem Raffinadenmarkt herrschte verhältnismässig reges Leben im Vergleich zu den früheren Monaten. Die Abforderungen sind befriedigend, für Inland wie für Export. Für den Mai, in dem der Betrieb in den Raffinerien erheblich gesteigert werden musste, ergab sich sogar, wie schon in den Vormonaten, eine weitere recht erhebliche Zunahme der Ausfuhren. Die Belebung des Geschäfts fand eine gute Stütze in englischen Aufträgen, was auch auf den Rohzuckermarkt zurück wirkte. Die Raffinerien konnten daher auch ihre Forderungen erhöhen, sodass z. B. der Magdeburger Tagespreis für gemahlenen Melis am 19. Juni auf 17.25 bis 17.37½ Mk. stand.

Digitized by Google

Augenblicklich ist auch zu bedenken, dass wir bald eine Hauptbedarfszeit für Zucker haben werden, die Einmachezeit, und diese wirkt natürlich schon auf den Markt angesichts der günstigen Aussichten für die Obsternte.

* * *

Der englische Verbrauchszucker und die Brüsseler Konvention. Eine lebhafte Agitation wurde bekanntlich seinerzeit von England aus gegen das Zustandekommen der Brüsseler Konvention geführt. Es wurde damals betont, den Konsumenten würde der Artikel durch die Konventionsbeschlüsse ausserordentlich verteuert werden. Das in Paris erscheinende »Circulaire hebdomadaire« weist nun darauf hin, dass eine Uebersicht der letzten Jahre überzeugend den Beweis liefert, dass die Konvention den Zucker für den britischen Konsumenten **nicht** verteuert hat, womit das hauptsächlichste Argument der Gegner der Konvention in nichts zerfällt. Für rohen Rübenrohzucker 88 Grad Rend. betrug der Preis pro Cwt (51 Kilogramm) auf dem Londoner Markte:

	sh.	d.		sh.	d.
1897	8	9³/₄	1902	6	6³/₄
1898	9	1	1903	8	2¹/₄
1899	9	11¹/₄	1904	8	6¹/₂
1900	10	1¹/₄	1905	14	6¹/₂
1901	8	11¹/₂	1906	8	4¹/₂

Vor der Konvention war der Preis selten so niedrig wie im Mai 1906; dies war nur 1902/03 der Fall.

Die Zucker verarbeitenden Industrien, das sogenannte »Confectionary and allied trade«, betonen bei ihrem Kampf gegen die Konvention die Abnahme der Ausfuhr ihrer Erzeugnisse und die Zunahme der ausländischen Einfuhr von Gelees, eingemachten Früchten, Konfitüren und Zuckerwerk. Dass es mit ihrem Betriebe noch nicht so schlecht bestellt ist, dürfte aber aus folgenden Ausfuhrziffern mit Zucker verarbeiteter Artikel hervorgehen:

	Cwts		Cwts
1901	309 251	1904	314 479
1902	335 228	1905	345 376
1903	319 736		

Man sieht somit, dass die Ausfuhr nicht zurückgegangen ist. Allerdings empfinden die Gelee-, Schokoladen- und Konfitürenfabriken in zunehmendem Masse die Konkurrenz des Auslandes; aber auch ohne die Brüsseler Konvention würden diese Industrien sich im Auslande entwickelt haben. Das liegt in dem Geiste der Zeit, und die Ueberproduktion von Rübenzucker auf dem Festlande, macht es notwendig, dass in den Produktionsländern selbst beständig nach Mitteln zur Vermehrung des Verbrauches gesucht wird.

Der **Zentralverein** der Rübenzucker-Industrie in **Oesterreich-Ungarn** hat sich auf seiner letzten Generalversammlung in Krakau wieder mit der Herabsetzung der Verbrauchssteuer beschäftigt. Nach den Ausführungen plant aber die Regierung eine weitere Belastung des Zuckers, obgleich die jetzige Zuckersteuer schon hoch genug ist, denn wie ausgeführt wurde, bringt der Zucker heute schon ein Drittel aller Verbrauchssteuern auf. Die Steuer betrage 201 Prozent vom Herstellungspreis. Zu wünschen wäre die Gleichstellung des Zuckers mit dem weit weniger belasteten Bier. Der Verein möge eine erneute Eingabe an die Regierung beschliessen, in der eine entsprechende Ermässigung der Zuckersteuer gefordert werde.

Die genauen Ergebnisse der deutschen **Zuckersteuer** im Rechnungsjahr **1905/06** haben nach dem Zentralblatt für das Deutsche Reich 129 948 425 Mk. betragen. Diese Summe setzt sich zusammen aus den Einnahmen, die zur Anschreibung kamen, einschliesslich der gestundeten Beträge an Zöllen und gemeinschaftlichen Verbrauchssteuern, abzüglich der Steuerrückvergütung für ausgeführte zuckerhaltige Waren. Diese Einnahme ist bisher noch nie erreicht worden. Im Vorjahre 1904/05 waren es 2 486 584 Mk. weniger, 127 461 841 Mk. Hieraus ist klar ersichtlich, dass die Reichskasse durch die am 1. Septbr. 1903 erfolgte Herabsetzung der Verbrauchssteuer keinerlei Schaden erlitten hat, und die gleiche Erwartung lässt sich zweifellos auf die Dauer auch an die geplante neue Herabsetzung von 14 Mk. auf 10 Mk. knüpfen.

Kakaobohnen.

Bericht vom 20. Juni 1906.

Seit unserem letzten Bericht haben die Preise hier und da noch weiter nachgegeben, doch sind andererseits auch wieder kleine Aufbesserungen zu verzeichnen, sodass man wohl sagen kann, die Lage ist heute ungefähr so, wie vor 14 Tagen. Allerdings fehlt heute der Eindruck, dass wieder, wie zum Fest, eine allgemeine Preisschwenkung nach unten vorherrschend gewesen ist, was indessen nicht ausschliesst, dass die Preise eher nach unten als nach oben gingen. Vielmehr gab es in dieser Zeit ein Hin und Her, das immer wieder ziemlich auf den alten Stand zurück kam. Diese Unbeständigkeit in der Preisgestaltung wird erst weichen, wenn die Meldungen über den Umfang der zu erwartenden Erntemengen zuverlässigere Zahlen bringen.

Ueber die neuen Ernten haben sich die bisherigen Nachrichten im allgemeinen günstig ausgesprochen, aber nach den Zufuhren, die in den letzten Wochen an den Kakaoplätzen kleiner als zur gleichen Zeit 1905 ausgefallen sind, kommt die Hauptmenge der neuen Ernte jedenfalls später, was nicht hindert, dass von hier oder dort schon eher grössere Mengen greifbar sind.

Auch Hamburg gehört zu den Empfangshäfen, deren Zufuhren nachliessen, wie aus folgender Aufstellung hervorgeht:

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Freihafen vom 1.—15. Juni 1906.

Lissabon	3519	Sack
Le Hâvre	1876	»
Westindien	1611	»
Westküste Afrikas	1273	»
Southampton	505	»
Bahia	410	»
Amsterdam	355	»
London	344	»
Bremen	303	»
Liverpool	191	»
Bordeaux	75	»
New-York	55	»
Marseille	55	»
Colombo	10	»
Victoria	4	»
Zusammen 1.—15. Juni 1906:	10586	Sack
gegen 1905:	24675	»

	1906	1905	1904
seit Jahresanfang:	262 664	265 522	287 457 Sack.

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Aus Guayaquil wird gemeldet, dass man Anfang Juni für

Arriba 24 bis 25 $
Balao 23 » 23¹/₂ »
Machala 21 » 22 »

forderte, und zwar bewegten sich die **Forderungen** auf dieser Höhe, weil für Juni nur kleine **Ankünfte** erwartet wurden, was auch in früheren **Jahren** der Fall war. Zahlenmässige Unterlagen **dafür, wenig**

Digitized by Google

stens über die erste Junihälfte, lagen noch nicht vor. Auch klagt man, dass die Güte der Ankünfte nachlasse. Diese Umstände haben sicherlich mit dazu beigetragen, dass die Guayaquilsorten die allgemeine Preisbröckelung nicht mitmachten, sondern sich auch heute eher etwas gebessert haben.

Trinidadkakao. In der ersten Maihälfte sind 11 136 Sack verladen worden. Davon gingen 3880 Sack nach den Vereinigten Staaten. Seit Jahresanfang bis etwa Mitte Mai 1906 sind im ganzen 75 501 Sack abgeladen, wovon auf Nordamerika 33 163 Sack entfallen. Die Ernteberichte, die letzte Woche aus Port of Spain eintrafen, lauten etwas besser. Die Londoner Umsätze waren in der Berichtszeit nur klein und unbedeutend, die Preise konnten sich ungefähr behaupten. Die Vorräte gaben um einige hundert Sack nach und standen am 9. Juni auf 10 250 Sack.

Thomékakao. In Lissabon ist am 7. Juni D »Zaire« mit 19 763 Sack und am 11. Juni D »Africa« mit 13 298 Sack eingetroffen. Damit sind die Gesamtzufuhren vom Juni 1905, die 26 791 Sack betrugen, schon überholt. Im ganzen werden in diesem Monat gegen 45 000 Sack erwartet. Die Vorräte im Lissaboner Zollhause haben am 9. Juni 1906 43 714 Sack umfasst gegen 60 155 Sack am 12. Juni 1905 und 35 000 Sack am 14. Juni 1904. Ueber den Umfang der Ernte sind sich die Berichterstatter nicht recht einig. Vom Süden der Insel wird über zuviel Regen geklagt, und im Norden von San Thomé, wo in letzter Zeit stark geholzt ist und überhaupt weniger Wald steht, kommen Klagen über Dürre. Trotzdem hat die neue Ernte im Juni mit hübschen Zufuhren eingesetzt und damit scheinbar auch eine frühere Annahme widerlegt, dass die Hauptmengen, wie vorm Jahr, später greifbar sein würden. Unter diesen Verhältnissen wäre heute ein abschliessendes Urteil über die kommende Thoméernte verfrüht. Die Preise für Thomé haben sich behauptet. Bei sofortigen Abladungen werden heute für »fein« je nach der Güte etwa 50 bis 52 Mk., für »kurant« etwa 46,50 Mk. cif Hamburg gefordert.

Bahiakakao. Hier wäre es verfrüht, aus den günstigen Erwartungen, die man von der neuen Ernte hegt, schon abschliessende Urteile herzuleiten. Die Preise konnten sich hier, wie für Thomé, behaupten, und zwar für »superior« auf 49 Mk. und für »fair fermented« auf 46 Mk., alles Kostfracht Hamburg, bei sofortiger Abladung. Aus London wurden Umsätze von fair fermented auf Abladung gemeldet; bezahlt wurden 46¾ sh. Im April und Mai sind 1906 in Bahia 11 878 Sack angeliefert, gegen 4153 Sack in 1905.

Sanchez/Samanákakao. Das Angebot bleibt fortgesetzt klein; aus London und Le Havre werden Umsätze auf der Grundlage von 46½ sh gemeldet, und in Hamburg fordert man 45 bis 46 Mk., je nach der Güte.

Accrakakao. Das Angebot ist auch hier nur beschränkt. Wir sahen Forderungen von 44¼ bis 45½ Mk.

Grenadakakao. In den beiden ersten Wochen nach Pfingsten wurden Geschäfte in Grenadakakao nicht bekannt, dafür wurden in der Woche vorm Fest 2387 Sack in London umgesetzt. Die dortigen Bestände haben am 9. Juni nach einer zufuhrenlosen Woche 7437 Sack betragen. Seitdem sind neue Ankünfte gemeldet, wovon ein guter Teil für den 19. Juni zur Auktion gestellt ist. Die Verladungen vom 1. bis 19. Mai von Grenada stellen sich auf 1231 Sack nach Europa und 755 Sack nach Nordamerika.

Ceylonkakao. Einige Umsätze, die sich aber nur in kleinen Grenzen bewegen, werden gemeldet. Gutmittlere Sorten wurden mit 61 sh, feine, kleine Bohnen mit 71½ sh und mittlere bis gute Eingeborenenkakaos mit 46 bis 53 sh bezahlt. Der Bestand in London fiel auf 15 689 Sack am 9. Juni 1906.

Jamaikakakao. Im April 1906 sind von dort 410 000 Kilo verladen gegen 245 000 Kilo zur gleichen Zeit 1905. Aus London wurden Umsätze nicht berichtet. In englischen Häfen wurden seit Pfingsten 3747 Sack Jamaikakakao gelandet.

Kakaoplätze:

Newyork. Anfang Juni lag der Kakaomarkt durchaus ruhig, und man erwartete für die nächsten Wochen keine besondere Veränderung dieser Stimmung, weil sich der verfügbare Vorrat in festen Händen befand, und weil sich das Geschäft in diesem und in den nächsten Monaten nur in beschränkten Bahnen zu bewegen pflegt. An sichtbaren Vorräten waren angeboten

3000 Sack	Bahia	zu	11¼ cts
300 »	Cauca	»	15½ »
8000 »	Caracas	»	13 »
100 »	Maracaibo	»	18½ »
1000 »	Sanchez	»	9¾ »

Le Havre. Die Kakaobewegungen von Le Havre haben umfasst im Mai 1906:

	Zufuhren Sack	Ablieferungen Sack	Bestände 31. 5. 06.
Para	718	1 677	6 750
Trinidad	4 192	4 902	39 553
Cote-Ferme	9 069	6 076	17 399
Bahia	1 100	3 056	9 217
Haiti	1 274	1 978	10 750
Sanchez/Samaná	1 429	27 20	8 361
Martinique	620	1 678	3 437
Andere	2 896	4 019	34 052
zusammen:	21 298	26 106	129 519
gegen 1905:	44 283	37 905	148 968

Seit Jahresanfang, in fünf Monaten 1906 (1905) sind in Le Havre

angeliefert: 119 036 (171 953) Sack
abgeliefert: 132 365 (156 015) »

London. In der Woche nach dem Fest, am 5. Juni, fanden Auktionen nicht statt, und am 12. Juni stellte sich das Angebot auf nur 764 Sack, die sämtlich verkauft wurden. Grösseres Angebot werden erst wieder die Auktionen am 19. Juni bringen. Auch unter der Hand fanden einige Geschäfte statt. Im übrigen verweisen wir auf die voraufgehenden Einzelberichte.

Die Londoner Kakaobewegungen haben betragen in Sack

	im Mai	in 5 Monaten
Zufuhren	14 570 (18 634)	104 556 (91 590)
Ablieferungen		
für Verbrauch	16 678 (16 763)	72 004 (71 850)
» Ausfuhr	7 207 (4 766)	28 953 (28 408)

Die Vorräte, die am 2. Juni 1905 im ganzen 74 434 Sack umfassten, stellten sich Anfang Juni 1906 auf 64 207 Sack. In der ersten Juniwoche 1906 (1905) haben die Zufuhren 1727 (4032) Sack, die Ablieferungen an den Verbrauch und zur Ausfuhr 2299 (3581) Sack betragen.

In **Liverpool** war der Markt ruhig. Dort kamen seit Pfingsten 1250 Sack aus Bahia, 937 Sack aus französischen Häfen und 391 Sack aus Westafrika an.

Southampton meldet als angekommen 1302 Sack Trinidad, 1300 Sack Guayaquil, 500 Sack Jamaika, 289 Sack Grenada, 241 Sack Venezuela und 130 Sack anderer Herkunft. In **Bristol** wurden 3247 Sack Jamaika gelandet, in **Manchester** 106 Sack Costa Rica.

Digitized by Google

Kakaoverbrauch:

England. An Rohkakao sind 1906 (1905) in engl. Tonnen (= 1016 Kilo)

	im Mai	in 5 Monaten
eingeführt:	1707 (2068)	10950 (9985)
verbraucht:	1841 (1898)	9361 (8503)
ausgeführt:	479 (397)	2139 (2147)

Während die Gesamtzahlen höher bleiben, zeigen die Zufuhren und Verbrauchsmengen für den Mai einen Nachlass. Die Bestände haben am 31. Mai 1906 (1905) 3925 (4786) engl. Tonnen umfasst.

Von »Prepared Cocoa« wurden 1906

	im Mai	in 5 Monaten
eingeführt:	1087014 lbs.	4261848 lbs.
verbraucht:	1035336 »	4029032 »
ausgeführt:	55447 »	234612 »

Gegen 1905 zeigen sämtliche Zahlen nicht unerhebliche Zunahmen. Besonders das Anwachsen der Zahlen für den Verbrauch wird von den Gegnern der Konvention als eine ihrer Folgen hingestellt, indem die Zuckersteuer die heimischen Fabrikanten gegen die fremden ungünstiger gestellt hat. Dabei ist zu beachten, dass der Zucker schon vor dem 1 September 1903 mit einer Abgabe vom Burenkrieg her belastet war. Die Bestände an prepared cocoa stellten sich am 31. Mai 1906 (1905) auf 59000 (38000) lbs.

Kakaoschalen. Am 12. Juni waren in London 2164 Sack (82 tons) von Cadbury zur Auktion gestellt. Es wurde auf die englische Tonne erzielt für

A: 140 bis 152½ sh
B: 122½ bis 135 sh
C: 132½ sh und
D: 250 sh.

Kakaobutter.

Bericht vom 21. Juni 1906.

Die am 12. Juni in London über 75 000 Kilo Cadbury Butter abgehaltene Auktion hat einen Preisrückgang gebracht. Während man im Mai zwischen 13⅜—13⅞ d bezahlte, hat man in dieser Juniauktion bei 12⅞—13 d kaufen können. Der Durchschnittspreis steht im Juni auf 12¹⁵/₁₆ d, was ungefähr 13 Mark für 100 Kilo niedriger ist, als sich nach der Maiauktion ergeben hatte.

Hält man diesem Preisrückgang die Tatsache gegenüber, dass auf der Amsterdamer Auktion die Käufer für Nebenmarken gefehlt haben, dass davon noch heute, wo die Mengen für die Juliauktion schon wieder angekündigt werden, die unverkauft gebliebenen Reste (5000 Kilo »Mignon« und 7000 Kilo »Stollwerck«) ohne Käufer sind, so darf das wohl mit als ein Zeichen für zurückgehende Butterpreise gelten.

Hoffentlich beachten die Fabrikanten dieses Zeichen und bringen die Preise für lose gehandeltes Kakaopulver herunter von der unglaublich niedrigen Stufe, auf der sie in den letzten Monaten, in Hoffnung auf hochbleibende Butterpreise, gelegen haben. Wer jetzt noch weiter Pulverkontrakte auf der Basis von 60 Mk. für den Zentner, »franko und inkl.«, bis Ende des Jahres oder gar bis Ostern 1907 eingeht, der wird gut tun, schnell ein inniges Verhältnis mit der Göttin des Glückes einzugehen; er kann sonst leicht recht viel Geld los werden.

Die nächste Amsterdamer Auktion findet am 3. Juli statt. Angemeldet sind dafür

65000 Kilo Van Houten
5000 » Dejong
10000 » Mignon
7000 » Stollwerck.

Für London sind die Mengen noch nicht bekannt; man wird dort am gleichen Tage mit 50 Tons rechnen können.

In Deutschland macht sich anscheinend schon die kommende Obsternte bemerkbar. Kirschen und Erdbeeren sind auf dem Markte erschienen; dann geht die Kauflust für industrielle Süssigkeiten stets auf einige Wochen zurück. Es wird denn auch schon über sommerliche Stille geklagt. Mit Kakaobutter sind verschiedene Fabrikanten als Verkäufer erschienen, die nicht regelmässig Verkäufer sind. Es ist deshalb ein reichliches Angebot zu melden.

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Ein Freund aus Sachsen, den ich kürzlich in Berlin traf, fragte mich, ob es wahr sei, dass ich als Direktor der Reichardtschen Kakaofabrik seit Ostern tätig sei; er hätte das auf mehreren Stellen gehört. — Den habe ich ausgelacht und ihm erzählt, dass ich seit dem Spätsommer 1905, also bald seit einem runden Jahr, nichts von der Wandsbeker Kakaofabrik gesehen hätte. Ich käme schneller nach Paris und nach London, nach Russland oder nach der Schweiz, nach Dresden oder Lindenau, als nach Wandsbek, obgleich eine rege geschäftliche Verbindung zwischen meinem Bureau und dem Bureau der Wandsbeker Fabrik bestände. —

* * *

Es ist das nicht das erstemal, dass ich von solchen Räubergeschichten höre. Irgendwo muss ein Mensch sitzen, der ein Interesse daran hat, mich und mein Wirken so zu schildern, als wäre ich unfrei oder abhängig oder gar in einem Engagementsverhältnis, wie dieser neueste dumme Schnack nun lautet. Geglaubt werden kann so etwas ja nur da, wo man mich nicht kennt und wo man weitab von Hamburg ist. Leute aus meiner Nähe, z. B. sämtliche Hamburger Kakaoleute, werden über solche Räubergeschichten ebenso lachen wie ich. Ich durchschaue aber die Absichten des Geschichtenerfinders und ich glaube ihn auch zu kennen. Ich warne ihn hiermit; er möge daran denken und glauben, dass ich schwere Sohlen unter meinen Stiefeln habe; ich trete ihm herzlich gern einmal auf seine kleine Zehe!

Wer mich aber einmal in Wandsbek sehen will, der muss mit mir am 30. Juni hinauskommen; ich und mein ganzes Haus sind eingeladen zur Einweihung eines neuen grossen Fabrikbaues. **Rieck.**

Digitized by Google

Sammelt Stanniol. Die Zentralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken hat uns durch ihren Vorsitzenden am 14. Juni mitteilen lassen, dass sie für gebrauchte Zinnfolien, die schmutzfrei sind und aus reinem Zinn bestehen, heute 291.50 Mk. für 100 Kilo zahle, wenn das Material frei Fabrik geliefert würde. Wir weisen darauf hin und bemerken dabei, dass die deutschen Schokoladefabrikanten es nun ganz in der Hand haben, ob unsere Anregung einen dauernden und wirklich ernst zu nehmenden Erfolg haben wird. Angeregt ist noch worden, die Fabrikanten möchten durch einen Stempel auf die Fakturen den Zwischenhändlern Anregung zum Sammeln oder zum Errichten von Annahmestellen geben. Aber am besten werden kleine Zettel in den Tafeln und grosse in den Schaufenstern wirken und zum Sammeln reizen. Mehr als 2 Mark fürs Kilo wird man den Sammlern, wie von der Firma Gebr. Stollwerck vorgeschlagen, wohl kaum zahlen können.

Solange der Vorrat reicht. Aus Breslau wird uns ein gelber Pfingstzettel eingeschickt, der so lautet:

Ausnahmetage!
Mittwoch, Donnerstag und Freitag vor dem Feste.
Kakao, garantiert rein, gesündes Getränk für Kinder, 1/4 Pfd. 19 Pfg.
Bruch-Schokolade, garantiert rein, 1/4 Pfd. 15 Pfg.
Schokoladenplätzchen 1/4 Pfd. 17 Pfg.
Crême-Schokolade 1/5 Pfd. Tafel 11 Pfg.
Pralinee 1/4 Pfd. 14 Pfg.
Eisbonbon 1/4 Pfd. 11 Pfg.
Pfeffermünzpastillen 1/4 Pfd. 10 Pfg.
Feine Bonbon-Mischung 1/4 Pfd. 8 Pfg.
Kinder-Konfekt 1/4 Pfd. 7 Pfg.
Nur Einzelverkauf. Solange der Vorrat reicht.
Krafczyk & Friebe
Kurzegasse 36—38, Friedrichstrasse 59,
Friedrich-Wilhelmstrasse 63, Alsenstrasse 48,
Kurzegasse 69, Klosterstrasse 123.
Engros-Verkauf: Reuschestrasse 51.

Gern hätten wir die angebotenen acht Viertelpfunde einmal im Hause. Wir wollen Auslagen und Porto vergüten; wir essen auch einmal gern etwas »gesündes« und »gütes«. —

Milchkakao. Wir finden in den Tageszeitungen eine auffallende Anzeige in Tassenform, in der »Lorne's **Trokka,** garantiert reiner **Milch-Kakao** mit Zuckerzusatz« angeboten wird. Der Fabrikant ist uns unbekannt. Wir machen ihn aber darauf aufmerksam, dass »**Milch-Kakao** mit Zuckerzusatz« als »Milch-Schokolade« deklariert werden muss. Die Bezeichnung Kakao so, wie sie hierbei gebraucht wird, d. h. in grosser Schrift **Milch-Kakao** und in kleiner Schrift hinzugefügt »mit Zuckerzusatz« kann zu Irrtümern Anlass geben; »Milch-Kakao« darf nur aus Milch und Kakao bestehen; Milch, Zucker und Kakao ergeben »Milchschokolade«; oder soll eine neue Bezeichnung aufkommen und passieren, dann muss es heissen »Milch-Zucker-Kakao« oder »Kakaozuckermilch« oder so ähnlich.

Aus **Amsterdam** wird uns gemeldet, dass die Firma Nesenberend, die als Kakaofabrik auch in Deutschland bekannt war, die Zahlungen eingestellt hat.

Man schreibt uns: »Der frühere Geschäftsführer des Verbandes deutscher Schokoladefabrikanten, Herr Paul Schulze, ist am 6. Juni in Dresden gestorben; er war Syndikus der Dresdner Handelskammer. Dem Verbande deutscher Schokoladefabrikanten hat er, als Nachfolger des Mitbegründers Dr. Landgraf, 14 Jahre die Geschäfte geführt, nämlich von 1891—1905. Wenn im September dieses Jahres der Verband sein dreissigjähriges Bestehen feiert, dann wird man manche Lücke finden, die vor fünf Jahren noch gefüllt war. Die ersten Gründer und tätigsten Mitglieder sind tot, Herr E. O. Moser, der der erste Vorsitzende des Verbandes 1877 - 1879 gewesen ist, ist am 8. Februar 1879 gestorben. Ihm folgte Herr Theodor Hildebrand, der aber schon am 14. März 1881 starb. Dann wurde Herr Otto Rüger Vorsitzender; er blieb es bis 1897; er starb 1905. Stellvertretender Vorsitzender war Herr Wilh. Hauswald von 1877—1900; dieser starb am 14. November 1900. Als Nachfolger Rügers wurde Herr Peter Joseph Stollwerck gewählt, der bis zu seinem Tode — gestorben am 17. März 1906 — Vorsitzender war. Nun ist der Platz eines Vorsitzenden im »Verbande« verwaist. In Stellvertretung wirkt Herr Max Hustig von der Firma Jordan & Timaeus in Dresden. —

Gelegentlich werde ich Ihnen einen Beitrag »Zur Geschichte des Verbandes deutscher Schokoladefabrikanten« zusenden, der Ihre Leser gewiss interessieren wird.« X.

Wir haben zugesagt, diesen Beitrag aufnehmen zu wollen. Dem »Verbande« selbst aber möchten wir einen Besuch beim Jungbrunnen anraten, d. h. einen Ausbau und eine beträchtliche Erweiterung seines Programmes empfehlen. Andere Zeiten, andere Bedürfnisse! Eine geschlossene Vereinigung der deutschen Schokoladefabrikanten sollte doch wohl zu erzielen sein?! —

Heute holländischer Kakao — billig. Diese Geschichte kann immer noch kein Ende finden, woran natürlich ausschliesslich Herr Wilh. Ehrecke in Berlin, Leipzigerstrasse, schuld ist. Er hat wohl in seinem Schaufenster den Stein des Anstosses entfernt, aber inwendig im Laden ist noch immer von holländischem Kakao die laute Rede. Ein deutscher Fabrikant schreibt uns am 11. Juni den folgenden Brief:

»Ich war am letzten Sonnabend, den 9. d. M., auf der Durchreise in Berlin.

Durch die Leipzigerstrasse gehend, kam ich auch an einem schön ausgestatteten Schaufenster vorbei, in dem billiger Kakao ausgestellt war.

Da man solch billige Preise im Schaufenster und besonders in Berlin schon längst gewohnt ist, achtete ich nicht weiter darauf.

Erst als ich einige Schritte vom Schaufenster weg an der weit offenstehenden Ladentür vorbeikam, wurde ich stutzig, denn ich sah da auf einmal in grosser Schrift das von Ihnen in Nr. 265 des Gordian besprochene Plakat, gross in gotischer Schrift, genau so, wie Sie es im Kleinen im Gordian abgebildet haben.

Jetzt erst sah ich nach und überzeugte mich, dass es der Laden der Firma Ehrecke war.

Das Plakat ist im Laden an solch hervorspringender Stelle angebracht, sodass es von dem, der in den Laden tritt, garnicht übersehen werden kann.

Für die Passanten, die an dem Laden vorübergehen, ist es ebenfalls vollkommen sichtbar, und nach meiner Ansicht hat das Plakat an der Stelle im Laden, an der es angebracht ist, viel mehr Wirkung, als wenn es noch im Schaufenster sich befände, wo die Wirkung durch andere Sachen abgeschwächt wird.

Es ist bedauerlich, dass solche, doch zu den ersten ihrer Art zählen wollende Geschäfte wie

Digitized by Google

Ehrecke, zu solchen Mitteln greifen, um ihre Ware zu verkaufen.

Dadurch werden tausend andere kleinere Geschäfte geradezu gezwungen, ähnliches mitzumachen.

Hoffentlich wird in dieser Sache gerichtsseitig definitiver Wandel geschaffen.‹

* * *

Ferner schreibt uns ein Privatmann, ein Regierungsrat aus Berlin, die folgende Postkarte vom 4. Juni:

»In Nr. 266 Ihrer Zeitschrift behandeln Sie unter der Ueberschrift »Heute holländischer Kakao! Billig!« die Firma Wilhelm Ehrecke, Leipzigerstrasse in Berlin mit dem bekannten Nickchinesen. Dabei fällt mir eine Sache ein, die ich selbst erlebt habe. Vor dem Erscheinen Ihres ersten Artikels über E. war ich mit meiner Frau zum Einkauf von Tee und Kakao in dem Geschäft. Ersteren kaufte ich und wollte eben Kakao kaufen. Auf meine Frage: Was für Kakao haben Sie? Antwort: Holländischen. Darauf ich: Holländischen kaufe ich nicht. Wenn Sie keinen deutschen Kakao haben, kaufe ich anderswo. Beharrlich versicherte der Verkäufer: Wir führen nur holländischen Kakao und liess mich ziehen. Heute scheint E. deutschen Kakao zu verkaufen. Hochachtungsvollst

G., Regierungsrat.

Die altbekannte Firma **A. Savy, Jeanjean & Co.** in Paris, die in Springfield U. S. A. unter dem Namen The Confectioners Machinery & Mfg. Co. eine Zweigfirma besitzt, hat auch in der Schweiz eine Niederlassung, und zwar in **Lausanne** unter dem Namen des Pariser Stammhauses.

Société des Chocolats Suisses Ribet à Lausanne. Dieses im August 1904 in Aktienform umgewandelte Unternehmen (Aktienkapital 800 000 frs) verteilt für das erste Betriebsjahr 1905 eine Dividende von vier Prozent.

Cleve. Durch Herzschlag verschied plötzlich der Direktor der Bensdorpschen Schokoladefabrik, Johannes Bermey hierselbst. K.

Die Angestellten und Arbeiter der **Chokolade-Fabriken von Russ-Suchard & Cie.** von Neuenburg haben kürzlich in Begleitung ihrer Angehörigen und der Prinzipale, mit eigenem Musikkorps, im ganzen etwa 1400 Personen, mit zwei grossen, festlich geschmückten Salondampfern eine Fahrt über den Vierwaldstätter See gemacht, nachdem sie am Vormittag Luzern besichtigt und in verschiedenen grösseren Restaurants der Stadt ein Mittagsmahl eingenommen hatten. Leider wurde die Seefahrt durch ein Gewitter etwas beeinträchtigt. K.

Mit Schokolade überzogene Pillen. Die von der Handlung M. A. Winter & Cie. in Washington unter der Bezeichnung »Der natürliche Gesundheitshersteller« in den Handel gebrachten, mit Schokolade überzogenen Pillen gelangen zurzeit aus Paris unter der Bezeichnung »Comprimés Médicamenteux« und aus Pressburg unter der Bezeichnung »Medizinische Präparate« zur Einfuhr und werden von einigen Zollstellen als Kakaowaren nach Tarif-Nr. 204 mit 80 Mk. für 1 dz verzollt. Die Königl. Sächsische Zoll- und Steuerdirektion hat angeordnet, dass diese Pillen als Geheimmittel nach Tarif-Nr. 389 mit 500 Mk. für 1 dz zu verzollen sind.

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Bibundi«, Hamburg. Nach dem Geschäftsbericht für 1905 ist die Pflanzung um 108,50 ha grösser geworden. Da die Trockenzeit beim Auslegen der Kakaobohnen stark einsetzte, sind im Berichtsjahre selbst nur 58 ha in Bibundi mit 56,869 und 5 ha in Isongo mit 3700 Pflanzstellen mit Kakao und 11 ha mit 12,929 Gummibäumchen (Kickxia elastica) ganz fertiggestellt. Die übrigen etwa 33 ha waren aber bis auf das Auslegen der Bohnen fertig. Die Kosten der dem Kakao-Plantagenkonto belasteten Neuanlagen betrugen 88 944 Mk.; dem gleichen Konto wurden weitere 45 071 Mk. frühere Aufwendungen zugeschlagen. Der Gesamtbestand der Bäume betrug Ende des Jahres unter Abzug der auf 5 Prozent geschätzten Fehlstellen 430 068 Kakaobäume, 18 000 Kickxia elastica, 2500 Teakholz, 15 000 Oelpalmen, 2500 Kolabäume. Es stehen ungefähr 3000 Kolapflänzchen in Saatbeeten. Nach Deckung des vorjährigen Verlustsaldos bleiben 37 505 Mk. als Gewinnüberschuss. Der Aufsichtsrat glaubt, dass über diese Summe vorläufig noch kein Beschluss gefasst werden darf. Denn es ist bisher unterlassen worden, festzustellen, ob und inwieweit auf dem Kakao-Plantagenkonto dem Gesetz entsprechende Abschreibungen hätten gemacht werden müssen. Die Verwaltung empfiehlt deshalb, den Betrag zur Verfügung der nächsten Generalversammlung zu halten. Bei 2,10 Mill. Mk. Grundkapital figuriert das Kakao-Plantagenkonto mit 1,78 Mill. Mk. in der Bilanz.

Generalversammlungen:

Gebrüder Stollwerck, Aktiengesellschaft am 28. Juni 1906 früh 10½ Uhr in den Geschäftsräumen in Köln a. Rh., Cornelius-Str. 2. Tagesordnung: Geschäftsbericht von 1905, Genehmigung der Bilanz, Entlastung der Leitung, Aufsichtsratswahlen.

C. H. Knorr, A.-G. am 30. Juni früh 11 Uhr im Harmoniegebäude in Heilbronn. Tagesordnung: Geschäftsbericht, Genehmigung der Bilanz, Entlastung der Geschäftsleitung, Wahl der Revisionskommission.

Wurzener Kunstmühlenwerke und Biskuitfabriken vorm. F. Krietsch am 12. Juni früh 11 Uhr im kleinen Saal der Neuen Börse in Leipzig. Tagesordnung: Geschäftsbericht, Verwendung des Gewinnes, Entlastung der Leitung, Aufsichtsratswahl.

Handelsregister:

Berlin. Dr. Riegel's Nahrungsmittel-Werke: Der Kaufmann Walter Zehden in Berlin ist nicht mehr Geschäftsführer. Der Chemiker Dr. Maximilian Riegel in Berlin ist zum Geschäftsführer bestellt.

Pearson Zuckerwaren-Industrie, G. m. b. H: Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers Fritz Rissler ist beendet, der Kaufmann Adolf Wolfssohn in Berlin ist zum Geschäftsführer bestellt.

Köln a. Rh. Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft: Die den Buchhaltern Herren Friedrich Eppler, Peter Harnisch, August Heise, Friedrich Krause, Eduard Manert und Ludwig Meinerzhagen in Köln erteilte Prokura ist dahin erweitert, dass dieselben berechtigt sind, die Gesellschaft auch mit einem Vorstandsmitgliede zu vertreten.

Dresden. F. Marschner: Der bisherige Inhaber Franz Pawlik ist ausgeschieden. Das Handelsgeschäft und die Firma haben erworben die Kaufleute Friedrich Paul Riedling und Theodor Reinhold Kolbe, beide in Dresden. Die offene Handelsgesellschaft hat 28. Mai 1906 begonnen. Die Erwerber haften nicht für die im Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten des bisherigen Inhabers.

Landau, Pfalz. Die Firma: Georg Föhlinger, Kolonialwarenhandlung in Landau ist erloschen.

Ravensburg. Schweizer Chocoladenhaus Eugen Gauahl: Inhaber ist Herr Eugen Gauahl, Kaufmann.

Kempten, Schwaben. Berneralpen-Milchgesellschaft in Stalden (Emmenthal, Schweiz) Filiale Biessenhofen (Bayern): Sitz der Zweigniederlassung in Biessenhofen, der Hauptniederlassung in Stalden (Emmenthal, Schweiz). Die Gesellschaft ist eine Aktiengesellschaft und bezweckt die Zubereitung konservierter Milch und anderer Produkte, die sich in

Digitized by Google

Verbindung mit dieser zum Verkauf eignen, sowie den Handel mit solchen. Das Grundkapital ist auf zwei Millionen — 2 000 000 — Franken festgesetzt, eingeteilt in 8000 auf den Inhaber lautende Aktien à 250 Franken. Hiervon sind einbezahlt 850 000 Franken, sage 3400 Aktien früherer Emission à 250 Franken. Die neue Ausgabe von weiteren 4600 Aktien wurde dem Verwaltungsrat anheimgestellt; hiervon sind 450 000 Franken einbezahlt. Die Gesellschaft wird durch den Verwaltungsrat verwaltet. Als Vorstand mit den dem Verwaltungsrat zustehenden auf den Vorstand übertragenen Befugnissen zur Vertretung der Gesellschaft wurde der Gutsbesitzer Emanuel Muheim in Stalden bestellt. Dem Gutsbesitzer Paul von Tscharner und dem Kaufmann Joseph Lenherr in Biessenhofen wurde Prokura erteilt.

Spandau. Bonbon-Haus Friedrich Schröder: Inhaber ist der Kaufmann Friedrich Schröder in Spandau.

Stassfurt. Carl Mertens: Der Bäckermeister Karl Mertens zu Stassfurt — Sohn des bisherigen Inhabers — ist als Inhaber des Geschäfts eingetragen.

Urach. E. Scholer, Metzingen: Inhaber ist Herr Emil Scholer, Kaufmann in Metzingen, Kolonialwarenhandlung.

Wittenberg, Bez. Halle. Die bisher im Handelsregister des Königlichen Amtsgerichts Düben eingetragene Firma »Milka Nährmittelfabrik Gesellschaft mit beschränkter Haftung« hat ihren Sitz nach Pratau verlegt, und deshalb ist die Gesellschaft in das Handelsregister B Nr. 16 des unterzeichneten Gerichts heute eingetragen.

Konkurse.

Darmstadt. Krämer Leonhard Würthele.
Dresden. Krämer Emil Zausch in Radebeul, Hellerstrasse 1.
Hamburg. Krämer M. C. Matthiessen, Hornerlandstr. 490.
Insterburg. Drogist Max Doerk.
Köpenick. Bäckermstr. Otto Apelt in Neu-Zittau.
Schweidnitz. Bäckermstr. Reinhold Hübner.
Zwickau, Sa. Krämer K. E. Seidel in Wilkau, Neuwilkauerstr. 1.

Patente.

Anmeldungen.

53 f. Sch. 23 210. Verfahren zur Herstellung von Zitronat aus konservierten Fruchtschalen, Heinrich Schneider, Altona-Ottensen. 19. 1. 05.

53 c. G. 20 094. Verfahren zur Herstellung eihaltiger nicht ranzig werdender Präparate. Universal Milk Powder Company, Limited, London; Vertr. R. Deissler, Dr. G. Döllner und M. Seiler, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 30. 6. 04.

53 l. V. 6 300. Maschine zur Herstellung der Formen für Zuckergusswaren. Albert Vossköhler, Egeln. 30. 11. 05.

Erteilungen.

53 f. 173 967. Verfahren zur Vorbereitung von Schokoladenteig für das Formen der Tafeln und das Umhüllen von Bonbons. Paul Frédéric Ernest Magniez, Amiens; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, Fr. Harmsen und A. Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 21. 6. 05.

Gebrauchsmuster.

53 l. 277 213. Doppelarmiger Transportflügel mit Abstreichmessern für Fülltrichter. Fa. J. S. Petzholdt, Döhlen-Potschappel. 20. 11. 05. P. 9852.

53 l. 279 043. Vibrierender Durchgangskanal an einer Bonbonstrang-Zerteilungs- und Kühlmaschine zum Zerlegen der Bonbonstränge in Bonbons. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestr. 19. 23. 4. 06. G. 15 537.

53 l. 279 044. Schwingende Verteilungsschaufel an einer Maschine zum Zerteilen von Bonbonsträngen in Bonbons und Auskühlen der letzteren. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestr. 19. 23. 4. 06. G. 15 538.

53 l. 279 045. Siebartig gelochtes, endloses Metallband mit für das direkte Eingreifen der Transporträder bestimmten Lochreihen. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestr. 19. 23. 4. 06. G. 15 539.

53 l. 278 999. Giesspfanne für Schokoladen- und Zuckerwaren mit unter Federwirkung arbeitendem Verschluss. Ernst Rummel, Kopitz b. Pirna. 29. 3. 06. R. 17 180.

Brasilianischer Zucker. Nachrichten aus Brasilien melden den Ausbruch einer ernsten Krise in der dortigen Zuckerproduktion und in dem Handel mit Zucker. Die Zuckerproduktion in dem Finanzjahre 1905/06 wird auf 4 580 000 Sack zu 60 kg, der Eigenverbrauch des Landes auf 3 Mill. Sack geschätzt; es verbleiben demnach 1½ Mill. Sack oder 90 Mill. kg Zucker. In den vergangenen Jahren wurde das Gleichgewicht zwischen Erzeugung und Absatz durch den Export hergestellt, welcher sich infolge des hohen Goldagios unter sehr günstigen Umständen vollzog. Infolge der starken Besserung des Wechselkurses und der gleichzeitigen Steigerung der Produktion hat sich die Lage für die Produzenten und Exporteure ausserordentlich ungünstig gestaltet. Ueberdies erschwert die strenge Kontrolle, welche die auf Grund der Brüsseler Konvention eingesetzte permanente internationale Kommission übt, den brasilianischen Exporteuren die Konkurrenz nach Zucker konsumierenden auswärtigen Staaten in hohem Masse. Man ist in Brasilien wegen der ernsten Krise allgemein sehr besorgt, zumal sie sich infolge des kontinuierlichen Sinkens des Agios immer mehr verschlimmert. Bemühungen sind im Gang, durch Herabsetzung der Transportpreise und durch andere Massregeln den Export nach Uruguay und Portugal möglichst zu heben.

Die Saccharinfabrik Akt.-G. vorm. Fahlberg, List & Co. in Salbke-Westerhuesen erhielt mit 478 258 Mk. (i. V. 300 000 Mk.) einen grösseren Teil der ihr nach dem Süssstoffgesetz zustehenden Gesamtentschädigung von der Reichsregierung ausgezahlt. Unter Berücksichtigung dieser Summe und bei 212 498 Mk. (194 524 Mk.) Abschreibungen wurde ein Reingewinn von 226 570 Mk. (105 871 Mk.) erzielt. Es wird in Anbetracht des Ursprunges des Reingewinnes wiederum von einer Dividendenausschüttung abgesehen; 215 242 Mk. fliessen dem Spezialreservefonds zu. Der Vorstand hofft, dass infolge Reorganisation der Schwefelsäureanlage dieser Zweig in Zukunft besondere Erträgnisse liefern werde. Die fernere Entwickelung des Saccharingeschäftes hänge im wesentlichen von den ausländischen Absatzverhältnissen ab, die sich in letzter Zeit wieder ungünstiger gestaltet hätten.

Wie es scheint, hat ein Hamburger, namens Carl Henckell, ein Gewerbe aus dem Handel mit Warenzeichen gemacht. In der Zeitschrift »Deutsche Industrie« lesen wir die folgende Warnung, die von dem Bund der Industriellen ausgeht:

»Wir haben bereits mehrfach über das Gebahren eines Mannes namens Carl Henckell in Hamburg berichtet, der, ohne einen gewerblichen Betrieb zu besitzen, sich eine grosse Menge von Warenzeichen eintragen lässt.

Kürzlich hat nun das Landgericht zu Frankfurt a. M. einer Klage auf Löschung der sämtlichen Henkellschen Warenzeichen in vollem Umfange entsprochen.

Es ist als selbstverständlich zu betrachten, dass Henckell gegen dieses Urteil Berufung einlegen wird. Für die Verhandlung vor dem Oberlandesgericht ist es nun von grossem Nutzen, wenn das

Digitized by Google

bereits in erster Instanz produzierte Material möglichst ergänzt werden kann.

Im Interesse der Sache bitten wir deshalb, uns alle Fälle mitzuteilen, in denen Henckell gegen die Eintragung eines Warenzeichens Widerspruch erhoben und für eine Abfindungssumme zurückgezogen hat.«

Rumänien. Das Einfuhrverbot für Saccharin ist verschärft worden. Nach den jüngsten Bestimmungen soll u. a. die Bezeichnung von Saccharin unter falscher Benennung in einer Einfuhrzollanmeldung mit Einziehung der Ware und Geldbusse von 500 Lei und das vollführte oder versuchte Einschmuggeln von Saccharin ausser den in den Artikeln 196 und 197 des Allgemeinen Zollgesetzes vorgesehenen Gefängnisstrafen, mit Einziehung der Ware und mit Geldbussen von 1000 bezw. 500 Lei bestraft werden.

Ferner hat eine neue Bestimmung Gesetzeskraft erhalten, die sich mit der Herstellung von alkoholischen Getränken aus Korinthen und mit dem Verkehr solcher Erzeugnisse befasst. Hiernach ist kurzerhand in Rumänien die Herstellung von Wein, Essig, Branntwein, Likör und anderen alkoholischen Getränken aller Art aus Korinthen sowie der Verkehr mit solchen Erzeugnissen bei Strafe verboten.

Entscheidungen zum neuen deutschen Zolltarif. Die Neueinteilung der Waren bringt naturgemäss eine Reihe von Anfragen und Entscheidungen mit sich, die Klarheit über alle Fälle schaffen sollen, in denen man zweifelhaft sein kann, ob die Ware unter diese oder jene Tarif-Nr. gehört. Soweit die Entscheidungen unsere Industrie angehen, werden wir sie regelmässig bringen. Voran steht die Tarif-Nummer, dann folgen die Bezeichnung und der Zollsatz, wonach die Ware unter dem neuen Tarif zu behandeln ist. Alle Zollsätze verstehen sich für 100 Kilo.

Tarifnr. 204. Kakaoware. Zollsatz 80 Mk.

Die als »Kakao« bezeichnete Ware ist nach dem Gutachten Sachverständiger eine mit Zimt versetzte (gewürzte) Kakaomasse. Sie ist daher nicht mehr als Kakaomasse anzusehen, die nur 65 Mk. Zoll kostet, sondern zu den Kakaowaren zu rechnen.

Tarifnr. 208. Schweizer Milch in Pulverform. Zollsatz 60 Mk.

Nach der Angabe des Fragestellers ist die Ware, die sich als ein gelbliches grobes Pulver darstellt, nach besonderem Verfahren eingetrocknete Milch ohne Zusatz von Zucker. Die chemische Untersuchung hat diese Angabe bestätigt. Die Ware enthält

5,3	v. H.	Wasser,
6,1	»	Asche,
22,9	»	Stickstoffsubstanz,
25,9	»	Fett und
39,8	»	Milchzucker usw.

Sie soll als Ersatz für frische Milch in Bäckereien und Konditoreien Verwendung finden und in Fässern eingehen.

Billigeres Auslandporto: Der Weltpost-Kongress hat den Vorschlag Deutschlands und einzelner anderen Ländern auf Erhöhung des einfachen Briefgewichts von 15 auf 20 g angenommen; gleichzeitig ist eine Ermässigung des Briefportos für die den einfachen Gewichtssatz überschreitenden Briefe von 25 auf 15 Cts. beschlossen worden. Das Briefporto wird darnach künftig betragen für die ersten 20 g 25 Cts. und für jede weiteren 20 g 15 Cts.

Die Bestimmungen über die Transitvergütungen für Briefpostsendungen sind völlig umgestaltet worden. Für den geschlossenen Landtransit werden künftig nach der Entfernung abgestufte Gebührensätze bestehen, wie solche schon jetzt für den Seetransit gelten, während die Vergütung für die im Einzeltransit (Land- und Seetransit) beförderte Korrespondenz unabhängig vom Gewicht und Bestimmungslande nach einem einheitlichen Satz für die Sendung erfolgen soll. Erfreulicherweise ist gleichzeitig eine nicht unerhebliche Ermässigung der Transitgebühren vorgenommen worden.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Kaufm. Direktor

Routinierter Kaufmann, Mitte 30, repräsent., mit Fabrikation — Einkauf — Verkauf — Disposition — Organisation — Acquisition — Statistik — Propaganda gründlichst vertraut, jahrelange Praxis als kaufm., techn. Leiter bedeutender Kakao- und Schokoladenfabrik,

sucht

bei grossem aufstrebenden Etablissement neuen Wirkungskreis als

Direktor.

Ia. Referenzen. — Sprachkenntnisse. — Verträgl. Charakter. — Gefl. Zuschriften unter **O. F. 627** an Verlag des Gordian erbeten.

Schutzkleider für Arbeiterinnen

grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.

Grosse Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Gesucht tüchtiger Meister

zur Herstellung von Pralinés mit flüssiger Füllung. Angebote unter **F. G. S. 185** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Grosse Spezialfirma in Mitteldeutschland

sucht

leistungsfähigen Lieferant

für **Schokolade** in Tafeln von 80 Gramm und Tafeln zum 10 und 20 Pfg.-Verkauf. Offerten unter **Consum 124** an den Verlag des Gordian.

Digitized by Google

Intelligenter energischer Kaufmann, geschäftsgewandte, repräsentable Persönlichkeit, 42 Jahre alt, seit Jahren in leitender Stellung in grösserer Schokoladenfabrik Deutschlands sucht anderweitigen Wirkungskreis als

kaufmännischer Direktor

in umfangreichem Betriebe der Branche. Angebote unter **H. S. 626** an den Verlag des Gordian erbeten.

Garantierte Schweizer

Taschenuhren

zu Prämien bestens geeignet, offeriert billigst

Moritz Levy, Hagenau i. Els.

Mustersendungen gerne zu Diensten.
Aufgabe von Referenzen erbeten.

Farbige Pergamyn
Wolle
in 2 und 5 mm Breite. — Prima Ware.

Drube & Gränzdörffer
Magdeburg.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Erste Firmen
verpacken ihre Erzeugnisse wie:
Tafel-Schokoladen,
Schokolade-Zigarren,
Dessert-Bonbons,
Konfekt, Pralinées usw.
nur in den bekannten

„Holzpappkistchen“
der
Herf. Cart.- u. Faltschachteln-Fabrik,
Herford i. W.
Feinste und zweckentsprechende Aufmachungen.
Lieferung franko jeder Station.
Bemusterte Offerte bei Aufgabe der Grössen gratis.

Ich habe mich in Hamburg als

Patentanwalt

niedergelassen und übernehme Vertretungen in Patent- und Warenzeichensachen, besonders auf dem Gebiete der

Nahrungsmittel- und Chemischen Industrie.

Dr. W. Pogge
Approb. Apotheker und Chemiker
Hamburg 11, Kleiner Burstah 2.
Telephon I, 4925.

Schokoladen-Kisten

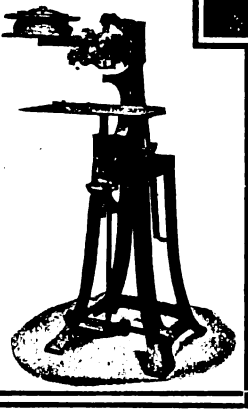
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

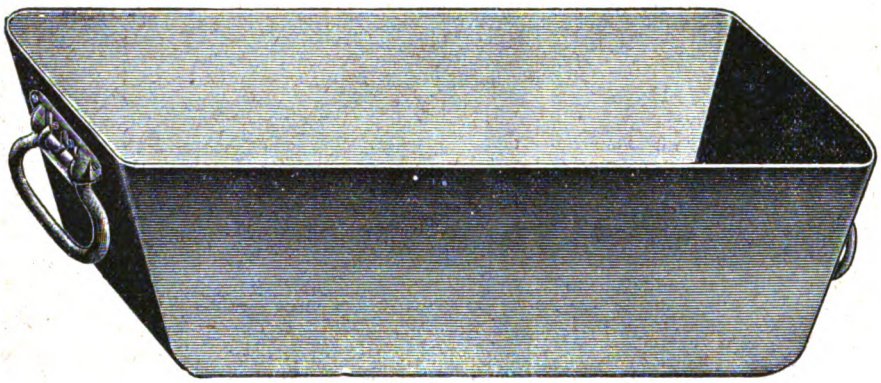
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

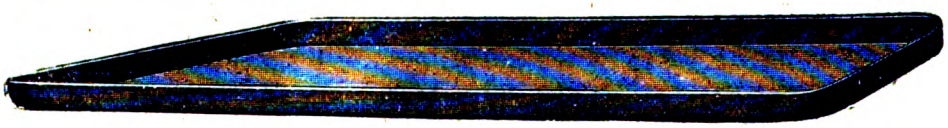
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

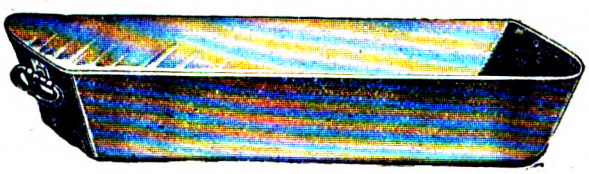


Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	16½	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	21½	26	24	26	38	43	50	57	71½	Kilo Schokoladenmasse.

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

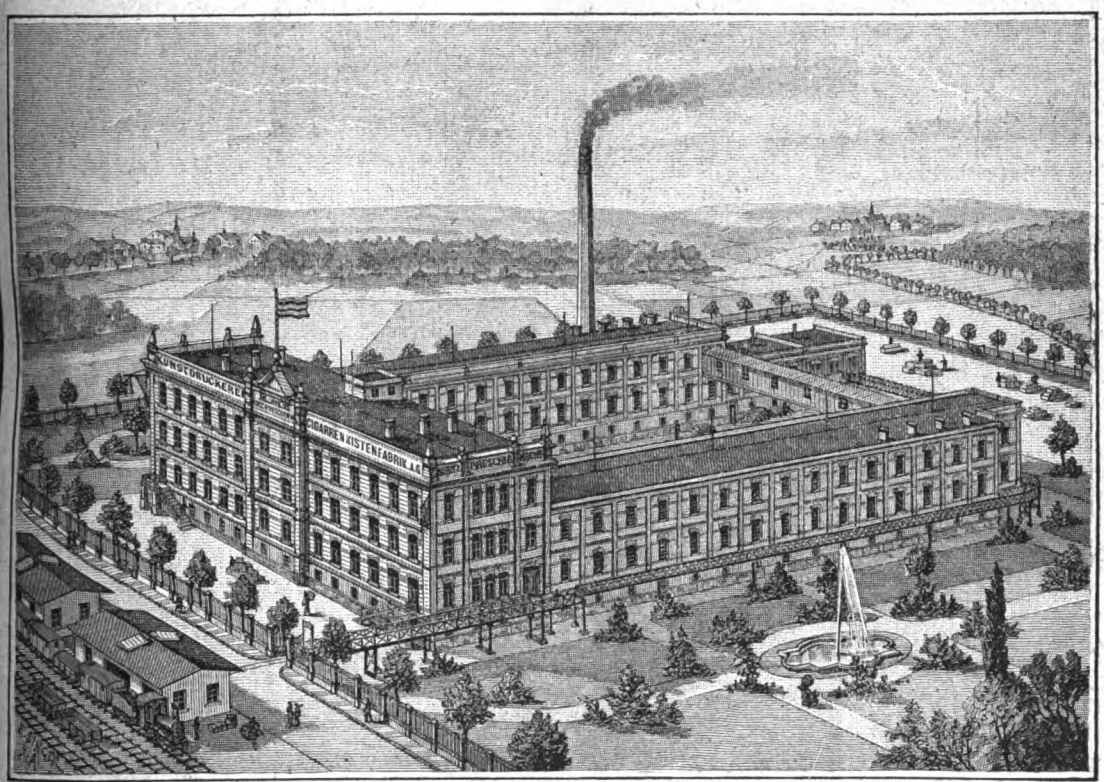
Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854

Leutzsch - Leipzig

Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

Reklame-Plakate und -Karten

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Ch romos

Oehmigke & Riemschneider Neu-Ruppin

liefern

in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik Viersen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 269.** Hamburg, 5. Juli 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

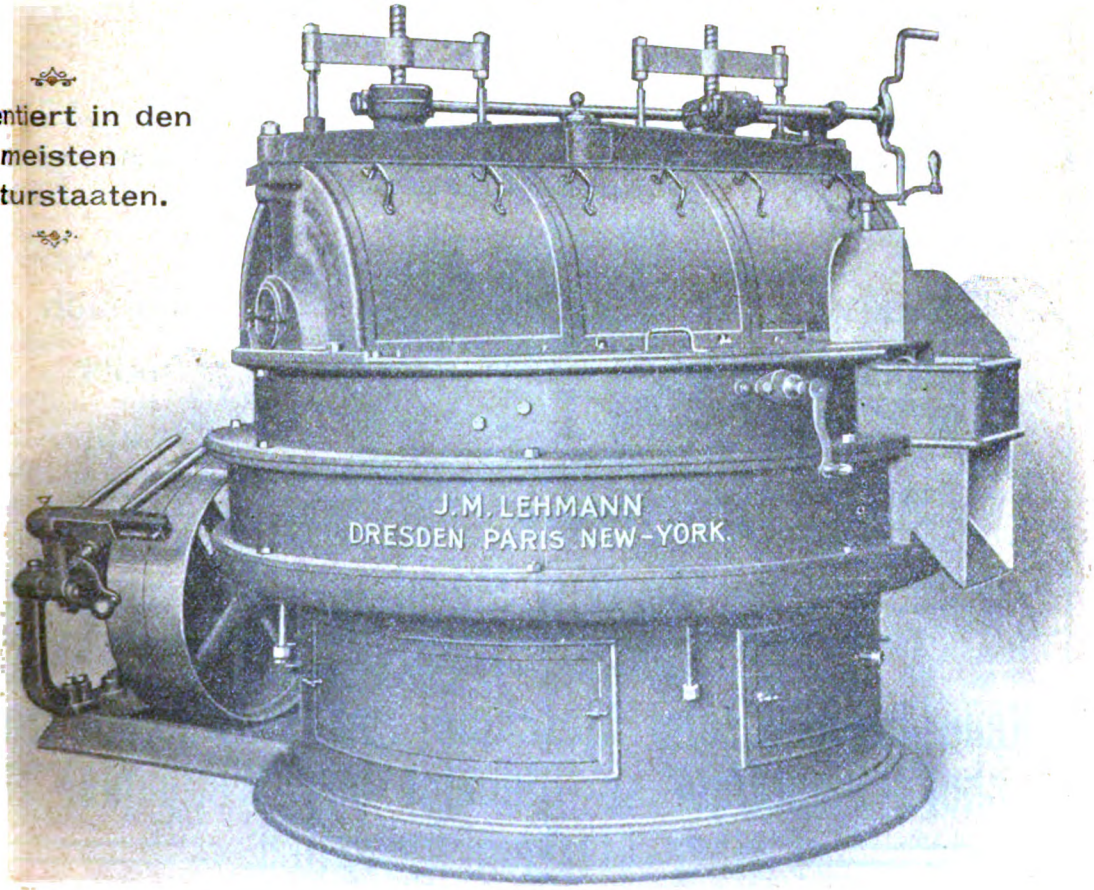
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

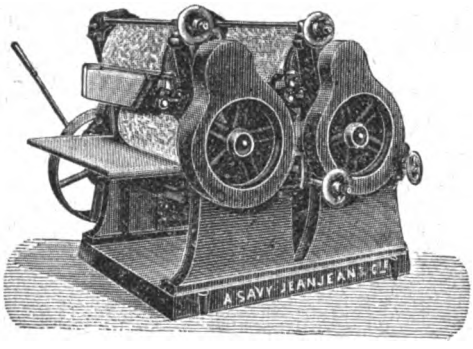
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein lange haftendes feines Vanillearoma ohne Beigeschmack, und ist im Gebrauch 20 mal billiger als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: Adolf Pertsch
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieser Nummer 269:

Ausstellungen und Auszeichnungen. — Auslandsbriefe. — Französische Schokolade, französische Küche. — Kakaomarkt in Guayaquil von Januar bis April 1906. — Geschützte Warenzeichen. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Ausstellungen und Auszeichnungen.

Augenblicklich befinden wir uns in einer richtigen »Ausstellungssaison«, um ein Fremdwort anzuwenden. Allenthalben wird ausgestellt, und die Zeitungen erzählen in langen Berichten von der Pracht und den Wunderdingen, die auf den grossen und kleinen Ausstellungen dem Beschauer dargeboten werden. Kaum kann man sich all diese Herrlichkeiten vorstellen. Und wenn die Unzahl der Ausstellungen ein Massstab sein darf, so ist die Menge der ausstellbaren Waren und Erzeugnisse eine schier unermessliche.

Der Zweck der Ausstellungen ist doch ohne Zweifel darin zu suchen, dass ganze Völker auf den Weltausstellungen, oder alle Teile eines Volkes auf den Landesausstellungen oder ganze Berufsklassen auf den Fachausstellungen ihre Erzeugnisse öffentlich zeigen und auf diese Weise die Höhe ihres wirtschaftlichen Lebens dartun. Natürlich umfasst die Reihe der ausstellbaren Sachen alles, was Menschengeist erdachte oder Menschenhand schuf, um der Menschheit in irgend einer Weise förderlich und dienstlich zu sein. Die Ausstellungen sind gewissermassen, wie die Paraden für das Militär, Schaustellungen, wo die verschiedenen Errungenschaften des wirtschaftlichen Lebens paradieren. In der Regel ist mit diesen wirtschaftlichen Schaustellungen eine grosse Vergnügungsecke verbunden, um auch Gleichgültige und Vergnügungssüchtige für die Ausstellungsgegenstände und nicht zum letzten für die Ausstellungskasse heranzuziehen, denn Ausstellungen kosten Geld und bringen nur selten die allgemeinen Unkosten wieder ein, die von den Schaustellern

Digitized by Google

nicht erhoben werden können, die aber zur würdigen Ausstattung nötig sind.

Gerade die Geldfrage ist für die Ausstellungen eine Lebensfrage, und schon manche Garantiezeichner, die sich vorher auf einen bestimmten Beitrag zu den Unkosten verpflichtet hatten, falls die Einnahmen die Ausgaben nicht decken sollten, haben hinterher bitter bereut, einen so hohen Betrag ausgelobt zu haben. Zu Ausstellungen gehört, um mit dem alten Montecuculi zu reden, erstens Geld und zweitens Geld und immer wieder Geld. Das gilt nicht nur für die Ausstellungsleitung, sondern auch für die Aussteller. Diese müssen den Ruhm, ihre Erzeugnisse auf dieser oder jener Ausstellung gezeigt zu haben, teuer bezahlen, und die Reklamekonten vieler grosser und kleiner Firmen würden bedeutend kleinere Zahlen zeigen, wenn die vielen Ausstellungen nicht wären, wohin oft nur der Zwang treibt, weil der Konkurrent auch ausstellt. So drängt einer den andern, ohne dass oft die rechte Lust und das Bedürfnis dazu vorhanden ist, und indem hohe Unkosten als Belohnung für die Umstände winken.

Ueber das Bedürfnis von Ausstellungen lässt sich sehr streiten, aber jedenfalls lässt sich auch sagen, dass die heute beliebte Unzahl von Ausstellungen, die oft noch dazu zeitlich zusammenfallen, entschieden des guten zu viel tut. Z. B. hatten wir im vorigen Jahr eine Weltausstellung in Lüttich, in diesem Jahre die Weltausstellung in Mailand, die beide etliche Zeit nach der Eröffnung noch nicht fertig waren. Böse Zungen wollen wenigstens von der Lütticher Ausstellung wissen, dass sie nie ganz fertig wurde, in Mailand soll noch heute eifrig an der Vervollkommnung gearbeitet werden, wenn die Berichterstatter richtig berichten, und bei alledem wird jetzt schon wieder für 1907 eine neue Ausstellung in Dublin geplant, die ebenfalls international sein soll. Die Ausstellungskanzlei ist in Dublin schon errichtet, die Ausstellung selbst soll in neunzehn Gruppen alles umfassen, was überhaupt ausstellbar ist. Wenn diese drei Ausstellungen hier genannt werden, so geschieht es nicht aus Gegensatz gegen die Städte selbst, denen der Ruhm, eine Weltausstellung veranstaltet zu haben, herzlich gern gegönnt wird, sondern nur, um zu zeigen, wie sehr es System geworden ist, alle Jahre eine Weltausstellung zu veranstalten. Wir leben zwar im Zeitalter des Fortschritts und der Erfindungen, aber so gross sind die Errungenschaften unserer Zeit von einem Jahr zum andern denn doch nicht, dass sie alljährlich eine Weltausstellung rechtfertigen könnten. Zudem soll der Ruhm, eine Weltausstellung gehabt zu haben, auch nicht frei von Schattenseiten sein. Allerdings kommt eine Menge Geld in der Ausstellungsstadt zusammen, aber andererseits sammelt sich auch eine Menge Ausstellungsgesindel, das gleich Wandervögeln von einer Weltausstellung zur andern zieht und die Kriminalistik nicht gerade verbessert. Zu den Weltausstellungen treten dann noch eine Reihe von Landes-, Jubiläums-, Gewerbe- und Fachausstellungen, über deren Zweck und Bedürfnis die Ansichten in der Regel sehr auseinander gehen. Allerdings haben solche Ausstellungen mitunter einen anderen Zweck, als nur Schaugepränge zu sein, z. B. die deutsch-böhmische Ausstellung in Reichenberg, deren innere Veranlassung darin liegt, die Deutschen Böhmens fester aneinander zu ketten. An sich kann ja auch darin nichts gefunden werden, wenn eine Ausstellung veranstaltet wird, um den Gewerbefleiss zu zeigen und die Kräfte für den Wettbewerb zu stählen. Nur das Zuviel soll hier gegeisselt werden, indem heute bei jeder möglichen und unmöglichen Gelegenheit eine Ausstellung veranstaltet werden muss, die alsdann einen wahren Regen von Auszeichnungen über die oft daran ganz unschuldigen Aussteller giesst, und wenn hier A eine goldene Medaille oder gar ein Ehrenkreuz erhält, so ruht sein Konkurrent B in der Regel nicht eher, als bis er bei der gleichen oder bei der nächsten Gelegenheit eine gleiche Auszeichnung erhalten hat. Gewiss spornt das zum Wettbewerb an, zum freien Spiel der Kräfte, aber wenn dieses lediglich in eine Jagd nach Medaillen und Auszeichnungen ausartet, um der Eitelkeit zu fröhnen, so verliert es eben seine Berechtigung.

Heute sind die Verhältnisse tatsächlich soweit gediehen, dass jedes Krähwinkel, in dem eine Fahnenweihe oder sonst ein freudiges Ereignis stattfindet, das die Mitwelt blitzwenig angeht, diesen Gedenktag durch eine Ausstellung verewigt, um auf diese Weise durch viele goldene, etliche silberne und einige wenige bronzene Medaillen und andere hohe Auszeichnungen die Begebenheit mit »ehernen« Lettern auf ewige Zeiten in die Weltgeschichte einzuschreiben. In der Regel wird die Ausstellung auf alles mögliche und unmögliche ausgedehnt, und mit Auszeichnungen pflegt man in den einzelnen Abteilungen, die meist recht klein sind, nicht zu sparen. Was sollte auch sonst die Aussteller locken, sich in Unkosten zu stürzen? Schwerlich die Aussicht, dass ganz Krähwinkel hinläuft und sich den Rummel ansieht, denn in den kleinen Orten, wo man noch die ganze Zeitung von A bis Z mit Andacht liest, tun etliche Anzeigen dasselbe bei geringeren Umständen. Und was hier von den kleinen und kleinsten Orten gesagt wird, gilt in entsprechender Weise nicht weniger von mittleren, grösseren und ganz grossen Orten, in denen besonders die zahlreichen Verbandstage alljährlich tagen, Ausstellungen veranstalten und Auszeichnungen in reicher Fülle verteilen, nach denen sich grosse und kleine Firmen förmlich zu drängen scheinen. Gerade in dieser Jagd nach Auszeichnungen liegt das Ungesunde der ganzen Sache. Wenn man mit einigermassen offenen Augen umhersieht, so muss man sich auf Schritt und Tritt über die Fülle und den Wohlklang von hohen und höchsten Auszeichnungen wundern, die in dieser oder jener Stadt in dem oder dem Jahre erworben sind. Offen gestanden, fallen solche Firmen auf, die nur wenige Auszeichnungen haben, und Firmen, die nur einigermassen Ruf haben und keine Auszeichnungen besitzen, gehören zu den Seltenheiten. Dagegen sind Anhäufungen von Auszeichnungen zu Dutzenden häufig. Und wenn man sich gar die Mühe macht, die Auszeichnungslisten mit den Ausstellerlisten zu vergleichen, so erscheint es oft verwunderlich, dass es auch solche Aussteller gab, die — keine Auszeichnung erhielten.

Auszeichnungen als Anerkennung für hervorragende Leistungen sind sehr schön, wenigstens in der Theorie, weniger aber in der Praxis. Da ist es oft schwierig, das richtige zu finden, und gerade, weil die Preisrichter oft nicht die richtige Grenze finden können, sind sie vielleicht hier zu engherzig, dort zu freigebig bei der Preisverteilung, was schon oft Zwietracht gesät hat. Erinnert sei nur an mehrere Fälle aus der Schokoladenindustrie, die in den letzten Jahren bekannt wurden und auch im Gordian zur Sprache kamen. Man fragt sich unwillkürlich, wer Richter sein soll, denn Irren ist menschlich und unfehlbar ist niemand. Bei vielen Firmen ist allerdings das Beschicken der Ausstellungen und das Erringen von

Digitized by Google

Preisen lediglich eine Sache der Reklame, um sich nachher auf den Etiketten oder Geschäftspapieren mit einem Kranz von Auszeichnungen hervor zu tun. Wenn demnach die Ausstellungen ursprünglich einen weit idealeren Zweck hatten, als die Medaillenjagd, so sind sie heute meist lediglich Einrichtungen, um Medaillen zu gewinnen.

Ausserdem sind solche Auszeichnungen ein zweischneidiges Schwert. Sie tun wohl im Augenblick die Leistungsfähigkeit der Firma dar, aber bei dem steten Fortschritt auf allen Gebieten wirtschaftlicher Tätigkeit lässt die Leistungsfähigkeit häufig nach; nur das bunte, blinkende Aussehen der Medaille bleibt unverändert, vorausgesetzt, dass sie aus Edelmetall hergestellt ist. Da wirkt es oft eigenartig, wenn für die Erzeugnisse einer Firma Auszeichnungen herhalten müssen, die vielleicht vor zehn oder zwanzig Jahren einmal am Platze waren. Also haben die Auszeichnungen ausser ihren sonstigen Untugenden auch noch den Uebelstand, dass sie keinen bleibenden Wert darstellen, sondern nur für den Augenblick berechnet sind; sie leiten geradezu irre. Eigenartig, aber unter den herrschenden Verhältnissen wohl berechtigt, mag daher der Vorschlag klingen, um das Ausstellungswesen wieder zu heben, dass die Auszeichnungen abgeschafft würden. Auf diese Weise würden alle Ausstellungen, die keinen Zweck haben, von selbst unterbleiben, indem niemand diese Veranstaltungen beschicken würde, und ebenso viele Ausstellungsunterbilanzen würden verschwinden. Andererseits unterliegt es keinem Zweifel, dass Ausstellungen, die einem wirklichen Bedürfnis entsprechen, auch ohne Auszeichnungen bestehen würden.

Sicherlich würden unter dieser Voraussetzung die Berliner Gewerbeausstellung vom Jahre 1906 oder die Düsseldorfer Industrie- und Gewerbeausstellung vom Jahre 1902 mit dem gleichen Glanze veranstaltet worden sein. Die Voraussetzungen, unter denen beide Ausstellungen ins Leben gerufen wurden, lagen nicht darin, dass Preise und Auszeichnungen verteilt werden mussten, sondern darin, dass die Aussteller ihre Erzeugnisse in den einzelnen Gruppen öffentlich und gesammelt einander zeigten und sich über deren Wert durch den Vergleich mit anderen gleichartigen Erzeugnissen ein Urteil bilden sollten. Die Auszeichnungen waren dann wohl sehr ehrend für die Ausgezeichneten, aber sie bildeten nicht die Hauptsache. Und einfach lächerlich wirkt es dann — man hat Beispiele genug davon — wenn eine Firma, deren gewerbliche Leistungen auf einer solchen grossen Ausstellung ausgezeichnet wurden und auch auf einer, die kein Recht hatte, veranstaltet zu werden oder mit Auszeichnungen zu schleudern, neben das »Berlin 1896« oder »Düsseldorf 1902« gar noch das »Krähwinkel 190?« setzt. Dabei steht Krähwinkel möglicherweise noch voran, weil dort die — höhere Auszeichnung erteilt wurde! Diese Zustände sind eigentlich zu traurig, um noch lächerlich zu wirken. Man sollte zum Entsetzen vieler Leute das Verteilen von Auszeichnungen einfach verbieten, von Amts wegen! Damit wären die Ausstellungen noch lange nicht aus der Welt geschafft, aber die Voraussetzungen, unter denen sie veranstaltet werden, müssten andere, bessere werden. Ein Vorbild hierzu ist schon in den Mess- und Marktausstellungen vorhanden, auf denen keine Preise verteilt werden, wo aber trotzdem die gesamten Erzeugnisse für den Besucher zur Schau ausgestellt werden. Der Besucher ist auf diesen Ausstellungen auch gleich Käufer, ohne dass Kaufzwang für ihn besteht. Der Aussteller gibt sich natürlich die grösste Mühe, um seine Sachen möglichst einladend darzubieten. Die zustande gekommenen Geschäfte entschädigen für den gehabten Aufwand, und ausserdem ist auch der Reklame genügt, denn der Kundige, der solche Sachen braucht, merkt sich den Hersteller und kommt wieder, wenn es ihm gefallen hat, während die grosse Menge auf den heutigen Veranstaltungen meist gedankenlos an den Sachen vorübergeht und seine Bedürfnisse nach wie vor dort kauft, wo es immer geschah. Auch das Risiko ist für den Aussteller nicht das gleiche wie jetzt, allerdings müsste er dafür auf Ehrenzeichen verzichten. Aber an deren Stelle würde die Gunst der Käufer treten, die viel mehr wert ist. Auszeichnungen können wohl vorübergehend das Geschäft heben. Auf die Dauer ist nur die Güte der Ware imstande, die Kundschaft zu fesseln. Daher würden die Aussteller sich auch ohne Aussicht auf Auszeichnungen ebenso stolz wie heute ihre Erzeugnisse zeigen, ohne noch dazu in der steten Angst leben zu müssen, dass etwa der Konkurrent ausgezeichnet würde, weil er besser aufzubauen verstand, während sie trotz besserer gewerblicher Leistungen leer ausgingen. Der Fachmann würde die Leistungen mit der gleichen Teilnahme prüfen und sicherlich nicht weniger lernen, und das grosse Publikum würde genau so verständnisinnig staunen und sich dann mit noch mehr Verständnis auf die in der Vergnügungsecke gebotenen Genüsse stürzen, wenn man dann nicht überhaupt davon absähe, den Jahrmarktsrummel in den Rahmen von Ausstellungen mit aufzunehmen. Allerdings würden die Veranstaltungen selbst viel stiller ablaufen, ohne den heute beliebten rauschenden Lärm, aber die Sache selbst würde nur gewinnen. Für den, der auf Ausstellungen sehen und lernen will, und genau genommen gehören nur solche Leute dahin, würden Ausstellungen ohne Auszeichnungen den gleichen Wert haben wie jetzt die Veranstaltungen mit ihren Medaillen und Ehrenkreuzen.

Der Fortfall der Auszeichnungen würde aber noch einen weit grösseren Wert gewinnen, indem er nicht nur alle überflüssigen Ausstellungen, sondern auch alle wilden, unsauberen Schwindelausstellungen unmöglich machen würde. Die grosse Zahl der Ausstellungen scheidet sich in zwei grosse Gruppen, in solche mit ehrlichem Hintergrund und in solche, auf denen die Auszeichnungen käuflich sind. Auf diese verfallen alle die Firmen, denen es nicht gelang, auf ehrlichen Ausstellungen mit Auszeichnungen bedacht zu werden, oder die glauben, schneller und billiger recht viel Auszeichnungen erkaufen zu können. Leider hat das Unwesen dieser Schwindelausstellungen sehr um sich gegriffen. Ein ganzes Heer von Ausstellungsdirektoren, die sich nur vom Medaillenverkauf nähren, ist mit der Zeit entstanden; sogar eigene Zeitungen haben diese Herren, und sie wettern sogar zeitweilig selbst über die schlechten Schwindelausstellungen, um sich auf diese Weise um so sicherer einzuführen, und zwar unter dem hochklingenden Namen von Direktoren oder Generalkommissaren oder Präsidenten oder geschäftsführenden Ausschussmitgliedern usw. Allerdings sind die Herren mit ihrem Namen etwas vorsichtiger geworden, seit im Jahre 1900 der Syndikus der Halberstadter Handelskammer Frhr. von Boenigk seine bekannte Schrift über Schwindelausstellungen erscheinen liess.

Seitdem treten die Macher nicht mehr offen hervor, ziehen aber ihre Fäden hinter den Kulissen genau so sicher. Dabei ist es für den Nichtkenner oft schwierig, zu unterscheiden, was

Digitized by Google

gut und böse ist, denn sonst würde es nicht alle Augenblicke vorkommen, dass sich hohe und höchste Persönlichkeiten als Ehrenpräsidenten oder zu ähnlich klingenden Ehrenstellen hergeben, die dann als Aushängeschild dienen müssen, um auszeichnungslüsterne Leute heranzuziehen. Dabei spielt die ganze Gesellschaft der Ausstellungsdirektoren unter einer Decke, bald als Leiter, bald als Agenten, bald als Schlepper. Die Unglücklichen, die sich unter der sicheren Aussicht auf höchste Auszeichnungen verleiten liessen, ihr gutes Geld herzugeben, sind um dieses ärmer und um eine wertlose Auszeichnung reicher. Natürlich kommt es auch vor, dass ein biederer Handwerksmeister, den die Eitelkeit etwas sticht, ahnungslos auf den Schwindel hineinfällt, aber ausserdem gibt es eine Reihe von Leuten, die wohl wissen, was sie tun, wenn sie sich Medaillen gegen schweres Geld erhandeln. Das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs bietet eine genügende Handhabe, um diese Medaillenprahler zu fassen und sie zu zwingen, ihre Auszeichnungen feinsäuberlich in der Rumpelkammer aufzuhängen, wo sie niemand sieht. Auch die Behörden haben schon Warnungen erlassen und sind in letzter Zeit auch schärfer gegen solche falsche Berühmungen vorgegangen. Es sei nur an einen Erlass der preussischen Minister des Innern und für Handel und Gewerbe oder an einige jüngst gefällte Urteile erinnert, aber alle diese Warnungen fassen in der Regel nicht den Medaillenhändler, der unbeirrt in der Stille seine Netze weiter spinnt und trotz alledem Geschäfte macht. Die Tätigkeit dieser Sippe würde, ohne Schädigung der ehrlichen Ausstellungen, einfach lahm gelegt werden, wenn die Auszeichnungen aufhörten, wenn es nicht mehr für wohlanständig gilt, sich mit Medaillen zu berühmen. Wenn das Unwesen der Schwindelausstellungen, das eher zu- als abnimmt, sich in dem Umfange wie bisher weiter entwickelt, müssen die Verhältnisse noch geradezu auf Abschaffung der Auszeichnungen drängen.

Vielen wird dieser Vorschlag etwas radikal erscheinen, aber er liegt tatsächlich im Vorteil des gesamten, ehrlich strebenden Gewerbes und der guten, ehrlichen Ausstellungen, die unter den Schwindelausstellungen nur leiden. Wo.

Auslandsbriefe.

Aus der Schweiz:

Am 1. September 1906 wird die **Schweiz** in die **Brüsseler Konvention** eintreten, nachdem vor kurzem die Verhandlungen beendigt sind und in Brüssel ein Protokoll unterzeichnet ist, dem der schweizerische Bundesrat und die Bundesversammlung zugestimmt haben. Der Beitritt hat für die Schweiz mancherlei im Gefolge. Mit dem Beitritt der Schweiz zur Konvention wird der deutsche Zuschlag von 10 Mk. auf 100 Kilo hinfällig, der seit dem 1. März 1906 bei der Einfuhr ins deutsche Zollgebiet ausser den Vertragszöllen von 50 Mk. für Schokolade und von 40 Mk. für Zuckerwaren erhoben wird. Dies bedeutet für die schweizerische Schokoladenindustrie eine grosse Vergünstigung. Ausfuhrvergütungen auf zuckerhaltige Erzeugnisse gibt es in der Schweiz nicht. Dafür wird die Möglichkeit der Schokoladenausfuhr nach Deutschland weiter erleichtert. Die Zulassung zur Konvention ist unter den gleichen Bedingungen erfolgt, wie für Spanien, Italien und Schweden, die ebenfalls keinen Zucker ausführen. Die Einfuhrzölle für Zucker bleiben also unverändert für Kristallzucker auf 8.10 Mk., für Pulver auf 9.35 Mk. Vertraglich stellen sich die Sätze auf 7.30 Mk. bezüglich 8.50 Mk. Dabei kommen wohl nur die Vertragssätze in Frage, denn mit ihren Hauptzuckerlieferanten steht die Schweiz im Verhältnis der Meistbegünstigung.

Die »**Lucerna**« Anglo-Swiss Milk Chocolate Co. in Hochdorf bei Luzern weist in einer Erklärung das Gerücht zurück, dass sie in Verbindung mit der A. G. »Merkur« in Olten stände und auf diese Weise dem Kleinhandel Konkurrenz bereite. Die Erklärung lautet:

»Wir haben die Erfahrung machen müssen, dass die Verbreitung unserer Produkte in verschiedenen Kreisen von Detaillisten einem Widerstande begegnet, der seinen Grund in der Annahme hat, unsere Gesellschaft stehe mit der A. G. Merkur, Schweiz. Chocoladen- und Colonialhaus in Olten, in Verbindung und mache dadurch den Detaillisten indirekt Konkurrenz. Wir haben deshalb seinerzeit die A. G. Merkur veranlasst, öffentlich zu erklären, dass unsere Gesellschaft weder an der Gründung der A. G. Merkur beteiligt gewesen ist, noch auch heute mit ihr in einer Interessengemeinschaft steht. Diese Erklärung scheint aber vielen Detaillisten nicht genügt zu haben; es wurde vielmehr darauf hingewiesen, dass einzelne Mitglieder unseres Verwaltungsrates auch der Verwaltung resp. Kontrollstelle der A. G. Merkur angehören. Aus dieser Tatsache wurde der Schluss gezogen und die Behauptung aufrecht erhalten, dass eine Interessengemeinschaft eben doch bestehe. Wir haben zwar den Nachweis erbracht, dass speziell der Präsident des Verwaltungsrates von »Merkur« nicht, wie behauptet worden ist, unserer Verwaltung angehört und ihr auch nie angehört hat, und haben im übrigen darauf aufmerksam gemacht, dass wir es den Mitgliedern unseres Verwaltungsrates nicht verbieten können, sich auch an andern Unternehmungen zu beteiligen, wie dies ja bei vielen andern Unternehmungen auch vorkommt. Um aber jeden Schein einer Interessengemeinschaft zu beseitigen, haben wir uns entschlossen, den Mitgliedern unserer Verwaltung, die allfällig auch in der Verwaltung des Merkur tätig sind, nahe zu legen, sich für die ausschliessliche Tätigkeit entweder in unserer Gesellschaft oder in der A. G. Merkur zu entscheiden. Diesem Ansinnen haben die in Frage stehenden Mitglieder unserer Verwaltung entsprochen: Wir haben uns überzeugt, dass dieselben ihre Demission bei Merkur oder bei unserer Gesellschaft gegeben haben; wir selbst verlieren dadurch ein rührriges Mitglied unserer Verwaltung, das für Merkur optierte und deshalb die Demission aus unserem Verwaltungsrate erklärt hat. Wir können also erklären, dass durch diese Demission auch jede Personengemeinschaft zwischen den Verwaltungen der beiden Gesellschaften erloschen ist.

Nachdem wir zur Beruhigung der Gemüter verschiedenen Mitgliedern unserer Verwaltung die Preisgabe ihrer freien Entschliessung zugemutet und uns selbst eines geschätzten Mitarbeiters beraubt haben, hoffen wir zuversichtlich, dass dieses Opfer auch vollauf gewürdigt und jede ablehnende Haltung gegen unsere Gesellschaft endgültig begraben werde.«

Damit ist wohl zur Genüge dargetan, dass das Gerücht keinen Hintergrund irgend welcher Art mehr hat.

Aus England:

Die **Brüsseler Konvention** ist im Unterhause Gegenstand der Verhandlungen gewesen. Bekanntlich ist eine grosse Anzahl der neu gewählten englischen Volksvertreter sehr schlecht auf die Konvention zu sprechen, die den Sturmbock für alle möglichen Unzuträglichkeiten in den Zucker verarbeitenden Industrien abgeben muss. Es erscheint heute nach den Anträgen der herrschenden Partei sogar fraglich, ob die Konvention nicht gerade von England, das sie

Digitized by Google

zustande brachte, wieder gekündigt wird, doch kann bis zum letzten Kündigungstag, dem 1. September 1907, noch viel geschehen. Besonders die Aufhebung oder Ermässigung von Zöllen auf eine Reihe von Waren, z. B. Tee u. a., war die Veranlassung zu neuen Sturmläufen gegen die Konvention. Die Regierung hat aber erklärt, dass sie vorläufig eine Einnahme von 126 000 000 Mk., die sich aus der Zuckersteuer im letzten Rechnungsjahr ergab, nicht ohne weiteres entbehren könne, und dass es daher vorderhand bei der Belastung des Zuckers bleiben müsse. Auch die englischen Raffinerien, die jahrelang die Konvention angestrebt haben, haben sich von ihrem, rein englischen Standpunkt aus, für das Bestehen der Konvention erklärt, und schliesslich zeigen sowohl die Preise in der Gestaltung, die sie im Laufe der letzten Jahre einnahmen, wie die Jahresberichte des englischen Zuckerwarengewerbes, die einen Aufschwung in der Ausfuhr und im heimischen Absatz feststellen können, dass die Zucker verarbeitenden Industrien trotz aller Klagen unter der Konvention nicht schlecht gefahren sind.

Die **englische Zuckersteuer** im Rechnungsjahr 1905/06 hat im ganzen 6 280 600 Pfund Sterling oder in deutscher Währung etwa 126 Millionen Mark betragen. Den Hauptanteil hiervon haben Rohzucker und Raffinade, doch lieferten auch die Abgabe auf Melasse, Sacharin, zuckerhaltige Erzeugnisse und Stärkezucker ansehnliche Beträge, die sich auf heimische und fremde Erzeugnisse verteilen.

Die **Lucerna** in Hochdorf bei Luzern ist jetzt auch in England mit ihren Erzeugnissen erschienen. In London ist eine Zweigniederlassung errichtet worden, die den Generalvertrieb für ganz England übernimmt, wenn wir recht unterrichtet sind. Leiter der englischen Niederlassung ist Herr J. M. Mc. Naughtan, der vordem lange Zeit für Stollwerck Bros. Ltd. tätig war.

Dr. Tibble's Vi-cocoa Ltd. kann auf ein günstiges Jahr zurückblicken, denn 1905/06 hat der Geschäftsgewinn etwa 650000 Mk. betragen, wozu noch der Vortrag aus 1904/05 tritt, sodass im ganzen 820000 Mk. verfügbar sind. Aus dem Betriebe konnten im letzten Jahre gegen 160000 Mk. mehr eingenommen werden. Trotz dieses günstigen Ergebnisses hält die Geschäftsleitung mit dem Gewinn vorsichtig Haus, indem sie wie in den drei Vorjahren nur 4 Prozent zur Verteilung bringt, um die Betriebsmittel zu stärken. Dieses Bestreben gibt sich auch in den Abschreibungen und Rückstellungen, die reichlich bemessen sind, und in dem Vortrag fürs neue Geschäftsjahr kund. Der Vortrag für 1906/07 beträgt etwa 300000 Mk., sodass die Gesellschaft weit besser gerüstet als zu Anfang 1905/06 ins neue Jahr eintritt. Aus dem Geschäftsbericht geht hervor, dass die Ausdehnung des Absatzes im letzten Berichtsjahr zum grossen Teil auf das Schokoladengeschäft entfalle, wodurch sich der Gewinn so günstig gestaltete. Der Wettbewerb war im Berichtsjahr sehr scharf, in allen Teilen des Geschäfts. In Watford werden jetzt Erweiterungsbauten vorgenommen, und auch die Anschaffung von Maschinen mit den neuesten Erfindungen wird erfolgen, um den Wettbewerb aushalten zu können. Die Reklamekosten sind im Betriebsjahr mässig gewesen, doch bleibt die Verwaltung bemüht, die Stellung, die das Unternehmen in der Industrie einnimmt, zu erhalten und weiter auszubauen. Die Generalversammlung war mit dem Bericht zufrieden.

Herr **George Cadbury** hat seinen wohltätigen Stiftungen eine weitere hinzugefügt; er hat in dem von ihm geschaffenen Flecken Bournville Schulgebäude im Werte von etwa 600 000 Mk. errichten lassen, die etwa 540 Kindern Raum zum Unterricht bieten. Die Schulen sind am 23. April feierlich ihrer Bestimmung übergeben worden, und es besteht die Absicht, an diese Schulen später noch eine Kleinkinderbewahranstalt anzuschliessen, in der 270 kleine Kinder beaufsichtigt werden, während die Eltern auf Arbeit sind. Die Schulen sind natürlich mit den neuesten Errungenschaften auf dem Gebiet des Schulwesens ausgestattet. Die Klassenräume sind hoch, luftig und hell, Unterrichtsmittel sind reichlich vorhanden, um sowohl die Knaben in allerlei Handfertigkeiten zu unterweisen, wie die Mädchen in die Geheimnisse der Hauswirtschaft einzuführen. Auch eine Büchersammlung und ein Laboratorium fehlen nicht.

Auch die geschäftlichen Nachrichten aus Bournville lauten erfreulich. Die Cadbury-Werke sind gut beschäftigt für Kakao, Schokoladen und Zuckerwaren. Alle Hände haben voll zu tun. Diese Nachricht findet ihre Bestätigung in den grossen Zahlen, die der Gesamtverbrauch aufweist, und wenn die zur Auktion gestellten Kakaobuttermengen in den ersten sieben Monate des laufenden Jahres nicht höher als 1905 waren, so liegt für den Kundigen der Grund darin, dass die Firma heute für leicht schmelzende Speiseschokoladen weit mehr Kakaobutter braucht als je vordem; denn im Verhältnis zum Gesamtverbrauch, der seit Jahresanfang gegen 1905 um 10 Prozent stieg, sind die zur Auktion gestellten Buttermengen die gleichen geblieben. Wie schon gesagt, ist dieser Stillstand nur ein scheinbarer, da der eigene Bedarf gestiegen ist.

Die alljährlich in der Agricultural Hall veranstaltete **Ausstellung** soll in diesem Jahre besonders umfangreich werden; es haben sich bisher nicht nur die alten, sondern auch viele neue Aussteller angemeldet. Besonders die Schweizerische Schokoladenindustrie wird zahlreich vertreten sein. Diese lebhafte Beteiligung ist ohne Zweifel ebenfalls ein erfreuliches Zeichen von dem Aufschwung, den der Absatz der Erzeugnisse unserer Industrie auch in England seit einiger Zeit zeigt.

Das **»Board of Trade«** hat bekannt gegeben, dass brasilianischer Zucker nach wie vor ohne Zuschlag in England eingeführt werden darf. Diese Entscheidung ist von der ständigen Kommission in Brüssel, die über die Bestimmungen der Zuckerkonvention zu wachen hat, getroffen. Bei der Zuckerfülle, an der Brasilien in diesem Jahre leidet, wird dort diese Entscheidung grosse Freude hervorrufen. Bekanntlich sollte der brasilianische Zucker Prämien geniessen, was nach den Untersuchungen der Kommission nicht der Fall zu sein scheint, denn sonst dürfte der brasilianische Zucker nach dem klaren Wortlaut der Konvention nicht ohne einen entsprechenden Zuschlag in die Konventionsländer eingeführt werden. Das wäre denn auch eine Benachteiligung der Zucker bauenden Konventionsländer, die die Ausfuhrprämien mit der Konvention abschafften.

Ueber die **Bestandteile** und den **Begriff von Schokolade** scheinen manche englische Fabrikanten sonderbare Ansichten zu haben. Kürzlich hat ein Chemiker in seinem Bezirk festgestellt, dass nur die Hälfte aller ihm vorgelegten Schokoladen wirkliche Schokoladen seien. Bei der anderen Hälfte liessen sich mehr oder weniger grosse Bestandteile von Stärke und von Kakaobutterersatzstoffen nachweisen. Die Behörde, der diese Ergebnisse vorgelegt wurden, hielt es bei dem gegenwärtigen Stand der Dinge, wo in England der Begriff der Schokolade nicht amtlich festgestellt ist, nicht für angebracht, einzugreifen.

Die **Clarnico-Feuerwehr,** die sich aus Angestellten der Firma Clarke, Nickolls & Coombs zusammensetzt, hat eine Abordnung als Vertreterin der freiwilligen Wehren Englands nach Mailand gesandt, wo man die englischen Feuerwehrmänner mehrfach auszeichnete. Der Weg führte durch Frankreich, wo verschiedentlich Aufenthalt genommen wurde.

Digitized by Google

Ueber ein neues **Gesetz**, das die **Sonntagsruhe** neu regeln soll, besonders für die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenläden, wird jetzt viel dafür und dagegen geschrieben. Die einen wollen die Läden überhaupt ganz schliessen, während die anderen behaupten, der Kleinhandel ginge auf diese Weise zugrunde, die Läden müssten, soweit es sich um Erzeugnisse unserer Industrie handle, geöffnet bleiben. Das Parlament hat bei Niederschrift dieses Berichts auch noch nicht endgültig gesprochen. Wir werden über die Sache genaueres berichten, sobald sich das neue Gesetz aus dem Widerstreit der Meinungen zu einer festen Form entwickelt hat.

Im Jahre 1907 soll in **Dublin** in Irland eine **internationale Ausstellung** stattfinden, die im Mai beginnen und sechs Monate dauern soll. Die Anmeldungen hierzu sind für den amtlichen Katalog am 1. Juli geschlossen. Die Ausstellungssachen sind in 19 Gruppen eingeteilt, darunter befindet sich auch eine solche für Ackerbau und Nahrungsmittel. Die Geschäftsstelle der Ausstellung ist in Dublin (Irland), Herbert Park, Ball's Bridge. Hoffentlich teilt diese Ausstellung nicht das Schicksal der Mehrzahl ihrer Vorgängerinnen, dass sie zur Eröffnung noch nicht fertig ist.

Aus Nordamerika:

Die **Aussichten** für's Geschäft lauten recht günstig, nachdem die letzten Monate schon sehr gute Ergebnisse gebracht hatten und eine Reihe von Neugründungen, Kapitalserhöhungen, Umbauten und Erweiterungen die guten Absatzmöglichkeiten deutlich erkennen liess. Selbst wenn man das Lob über den Geschäftsgang, das uneingeschränkt aus den Berichten herausklingt, nicht ganz für voll nimmt, so bleibt doch immer noch ein gutes Stück an guten Geschäften und guten Aussichten zurück. Mit Recht wird auch in den Vereinigten Staaten der wirtschaftliche Aufschwung, den dort andere Industrien ebenso gut wie in Europa nehmen, als gutes Vorbild hingestellt. Besonders gilt das von der Eisenindustrie. Dieser Aufschwung zeitigt höheren Gewinn, und das hierdurch unter die Leute kommende Geld trägt wesentlich mit dazu bei, dass auch der Absatz in Kakao, Schokolade und Zuckerwerk aufwärts geht. Die wirtschaftliche Bewegung zeigt sich in den weitesten Kreisen, was sogar soweit geht, dass die Farmer nicht genug Arbeitskräfte erhalten können, während sie gerade hier sehr notwendig sind. Denn die günstigen Witterungsverhältnisse dieses Frühjahrs lassen die Hoffnung auf eine reichliche Ernte zu und haben natürlich auch in den landwirtschaftlichen Betrieben vermehrte Arbeit hervorgerufen. Natürlich wirken diese Ernteaussichten ebenfalls auf die Geschäftsaussichten.

Dazu kommt, dass sonst im Anfang des Sommers, nachdem die letzten Ostersachen den Weg aller Zuckersachen gegangen sind, in der Regel eine kleine Abflauung einzutreten pflegt, doch will man eine solche heuer nicht bemerkt haben. Die Wahrnehmung würde auch mit dem übereinstimmen, was sich von den europäischen Schwesterindustrien sagen lässt, wo sich ebenfalls in den Hauptländern ein flotter Bedarf zeigt, der garnicht recht zu wissen scheint, dass wir schon am Anfang der Hundstage stehen. Ausserdem ist auch die gewaltige Aufnahme von Rohkakao in den ersten Monaten von 1906 ein ungefährer Gradmesser für den Aufschwung. Denn der Bedarf hat sich vorsichtiger Weise bei den damals noch billigen Bohnenpreisen und bei den guten Aussichten für den kommenden Absatz reichlich versorgt, sodass man heute, wo die Bohnenpreise höher sind, von den damals aufgestapelten Vorräten nimmt. Gewissermassen ist diese starke Aufnahme von Rohkakao ein Vorläufer des augenblicklichen Bedarfs und auch schon des winkenden guten Herbstgeschäftes.

Das **Molkereiwesen** hat in **Kanada** in den letzten Jahren einen bedeutenden Aufschwung genommen. Nach der Zählung von 1901 betrug der Jahreswert der Molkereierzeugnisse, d. h. Käse, Butter und kondensierte Milch, 66 Millionen Dollar. Der Wert der Ausfuhr an Butter und Käse betrug für das Rechnungsjahr 1900/01 24 Millionen Dollar, so dass für 42 Millionen Dollar im Lande selbst verzehrt wurden. Für das Jahr 1904/05 wird der Gesamtwert der Molkereierzeugnisse auf über 80 Millionen Dollar geschätzt, und der Wert der Ausfuhr auf 30 Millionen Dollar. Käse wurde für über 22 Millionen und Butter für über 7 Millionen Dollar ausgeführt. Hauptabnehmer war Grossbritannien, das seinen Bedarf an ausländischem Käse zum grössten Teil aus Kanada bezieht. Auch die kanadische Butter behauptet sich auf dem britischen Markt mehr und mehr gegenüber der dänischen und der sibirischen. Der Umstand, dass die deutsche Butterausfuhr mehr und mehr nachlässt und dass Deutschland jetzt einen grösseren Teil der dänischen und sibirischen Butter absorbiert als noch vor einigen Jahren, kommt der kanadischen Butter auf dem britischen Markte sehr zugute. Grosse Anstrengungen werden gemacht, um die Qualität der kanadischen Butter zu heben und diese mit der europäischen konkurrenzfähig zu erhalten. Auch auf dem japanischen Markte findet die kanadische Butter seit einiger Zeit Absatz. Die Provinzen Quebec und Ontario liefern den grössten Teil der Ausfuhr an Meiereierzeugnissen. Die Verschiffungen gehen meist nach London, Liverpool und Glasgow.

Die **Sparrow Co. in Cambridge i. Mass.** gibt bekannt, dass sie sich in Zukunft Imperial Chocolates Co. nennen wird. Diese Aenderung bezieht sich lediglich auf den Namen, denn die Leitung bleibt die gleiche, und die Erzeugnisse werden in derselben Weise wie bisher erzeugt und feilgehalten werden.

Ein grosses **Schadenfeuer** vernichtete in **Dower** die Betriebsanlagen der Western Candy Co., wodurch diese einen Verlust von über 600000 Mk. erlitt, die aber durch Versicherung gedeckt sind. Auch die Nachbarn zur Rechten und zur Linken, darunter die Hewitt Candy Co., wurden durch den Brand in Mitleidenschaft gezogen, was für die Hewitt Co. ebenfalls noch gegen 170000 Mk. Schaden ausmacht.

In **Pittsburg** werden Reymer & Bros. ein **neues**, grosses **Fabrikgebäude** errichten, das noch bis Ende 1906 betriebsfertig hergerichtet sein soll. Der Platz dafür, der auf drei Seiten freiliegt und daher sehr günstig ist, hat allein 350000 Mk. gekostet.

Die Newyorker Firma **Spencer & Co.** ist in eine Gesellschaft umgewandelt, die sich Spencer Importing & Trading Co. nennt. Das Kapital ist auf 600000 Mk. festgesetzt. Das Geschäft besteht seit 1863; es wird in der Hauptsache die Einfuhr von Drogen und Südfrüchten betrieben. Auch zu unserer Industrie hat das Geschäft Fühlung.

In **Milwaukee** ist eine neue Gesellschaft errichtet worden mit einem Kapital von 2 Millionen Mark. Die Gesellschaft heisst Norris Gum Co.

Die Firma **Habicht, Braun & Co.**, die bisher in Newyork und Chicago Niederlassungen hatte, und die der amerikanischen Schokoladenindustrie Roh- und Halbprodukte liefert, hat kürzlich in Sacremento eine Zweigniederlassung errichtet, die von Hermann Fischer geleitet wird.

Die Schweizerischen Schokoladenfabriken suchen in den Vereinigten Staaten auf jede Weise festen Fuss zu fassen, um sich dort ihr Absatzgebiet zu sichern. Kürzlich ist die **Franco-Swiss Chocolate Co.**, die von einer bedeutenden, am amerikanischen Markt wohl bekannten Schweizerischen Schokoladenfabrik gegründet wurde, mit einem Kapital von

Digitized by Google

400000 Mk., im Staate New-Jersey amtlich eingetragen worden.

Die **kubanische Zuckereinfuhr** hat betragen

	tons	Wert
1905	1 092 200	305 130 000 Mk.
1904	1 151 300	232 500 000 »

Der Zuckerverbrauch hob sich 1905 gegen 1904 um fast 5 Prozent, während 1904 sein Vorjahr sogar um 8⅓ Prozent überholte. Der Gesamtverbrauch von raffiniertem Zucker stellt sich für 1904 auf 2 506 700 tons, wovon der Zuckertrust etwas über die Hälfte lieferte. Auf den Kopf der Bevölkerung hat der jährliche Verbrauch betragen

1905	1904	1903	1902	1901
70.5	75.3	72.8	69.7	66.6 lbs.

Im Jahre 1885 stellte sich der Verbrauch nur auf 51 lbs. Nach den jüngsten Feststellungen ist der amerikanische Zuckerverbrauch dem englischen sehr nahe gekommen. In weitem Abstand folgen dann Frankreich, Deutschland, Oesterreich-Ungarn, Russland und Italien, die sämtlich unter der Hälfte des englischen Verbrauchs bleiben.

Die Umgestaltung des **Konsulatswesens,** die im April d. J. Gesetz geworden ist und mit dem 30. Juni 1906 in Kraft tritt, hat auch verschiedene Veränderungen in der Handhabung der Konsulatsfakturen im Gefolge, worüber wir schon berichteten. Ausserdem wird auch die Gebührenordnung geändert. Bisher musste für jede Konsulatsfaktura eine Gebühr von 2.50 $ (= 10.60 Mk.) bezahlt werden. Sendungen, deren Wert den Betrag von 400 Mk. nicht überschritt, brauchten von einer Konsulatsfaktura nicht begleitet zu sein. Nach dem neuen Gesetz wird der Präsident der Vereinigten Staaten ermächtigt, die Gebühren für die Beglaubigung der Fakturen festzusetzen, und zwar soll nach den Verhandlungen der hiermit betrauten Kommission ein nach dem Werte der Sendungen abgestufter Gebührentarif eingeführt werden.

Ueber die **Einfuhr von Schokolade und Kakao** hat der Ackerbauminister der Vereinigten Staaten kürzlich veränderte Bestimmungen für die Kennzeichnung genehmigt. Hiernach soll in Zukunft Schokolade, die zu Kochzwecken Verwendung findet, und die bisher auf der Bezettelung als reine oder bittere Schokolade gekennzeichnet war, mit einem entsprechenden Vermerk auf der Bezettelung versehen sein, wenn diese Schokolade einen Zusatz von Stärke und Zucker hat, doch darf der Zuckergehalt nicht so gross sein, dass sich die Schokolade nicht schon als sogenannte süsse Schokolade ansprechen lässt. Dagegen genügt bei süsser Schokolade, die zum Rohessen bestimmt ist, nur ein Vermerk über die fremden Zusätze, die nicht in der Normalprobe enthalten sind. Unter Milchschokolade soll eine süsse Schokolade verstanden werden, der Milch in frischem, eingedampftem oder getrocknetem Zustande zugesetzt ist. Ferner ist bei Kakao, der zur Erhöhung der Löslichkeit Zusätze von Alkalien oder anderen Stoffen erhalten hat, auf den Bezettelungen der Vermerk »Mit Alkalien hergestellt oder zubereitet« hinzuzufügen. Hier zeigt sich wieder ein alter Gegensatz, den unsere Industrie in Europa längst begraben hat, doch finden sich in Nordamerika noch bedeutende Firmen, die die Aufschliessung des Kakaos mit Alkalien bekämpfen. Zu diesen Firmen gehört auch, wenn wir recht unterrichtet sind, die altehrwürdige Firma Walter Baker & Sons, die grösste unter den amerikanischen Schokoladenfirmen. Diese Bestimmungen bedeuten eine Erschwerung der Einfuhr, denn wenn sie strenge gehandhabt werden, so ergeben sich daraus eine Reihe von weiteren Unzuträglichkeiten, über die die Importeure schon oft geklagt haben. Nicht weniger strenge soll nach einer ebenfalls erst neueren Bestimmung auch die Einfuhr von Nahrungsmitteln überwacht werden, die garnicht zum Verbrauch in den Vereinigten Staaten bestimmt sind Daher kann auch mit den zur Ausrüstung der Seeschiffe dienenden Nahrungsmitteln eine Sonderbestimmung nicht getroffen werden. Es ist daher nur angängig, dass die Nahrungsmittel unter Zollverschluss gestellt und nach Entnahme aus diesem, ohne untersucht worden zu sein, zur Versorgung der Seeschiffe verwendet werden. Bei diesen strengen Einfuhrbestimmungen wäre es ganz angebracht, wenn andererseits auch die Herstellung und Ausfuhr von Nahrungsmitteln ebenso beaufsichtigt würden. Zweifellos wäre dann der Skandal in Chicago wenigstens zum guten Teile vermieden, und die amerikanischen Fleischexporteure wären vor grossem Schaden bewahrt geblieben.

Die **Gesundheitspolizei** ist natürlich nach den jüngsten Vorgängen besonders scharf gemacht. So fanden kürzlich Beamte in Buffalo Schokolade, die nur den Namen mit wirklicher Schokolade gemein hatte, denn nach der angestellten Analyse ergab sich, dass jene »Schokolade« ihre Farbe einem Zusatz von Eisenoxyd verdankte. Ostereier, die mit giftigen Farben oder mit Paraffin überzogen waren, sind keine Seltenheit. Wir haben vor einiger Zeit schon über die ziemlich ausgebreitete und scheinbar sehr eingewurzelte Verwendung von Paraffin in der Nahrungsmittelindustrie berichtet. Alle diese, geradezu gesundheitsgefährlichen oder widerlichen Sachen, die zu »Genussmitteln« verwandt werden, werden von Lieferanten den Fabrikanten angeboten! Hoffentlich tut das **neue Nahrungsmittelgesetz,** das am 23. Juni 1906 vom Repräsentantenhaus in Washington mit 240 gegen 117 Stimmen angenommen wurde, sein Teil, um diesen Augiasstall zu reinigen. Bitter not täte es nach den Enthüllungen aus Chicago, die den berechtigten Abscheu der ganzen Welt hervorgerufen haben.

Französische Schokolade, Französische Küche.

Einst beherrschten die französische Schokolade wie die französische Küche die Welt. Wer sich etwas gutes leisten wollte, der kaufte sich vor zehn, fünfzehn Jahren ein Packet Schokolade, das in Paris hergestellt worden war, und wenn ein Gastwirt seinen neuen und alten Kunden imponieren wollte, dann sprach er von seiner »französischen Küche«. Mit der Schokolade, die in Paris von den alten Exportfirmen erzeugt wird, ist selbst der Durchschnittskonsument heute nicht mehr zufrieden, wenn es sich um Essschokolade handelt; er sucht sich andere Sorten aus, wenn er etwas recht gutes essen will. Und mit der »französischen Küche« soll es auch nicht mehr weit her sein. Im »Figaro« veröffentlicht Marcel Prevost einen längeren Aufsatz unter dem Titel »Le Krach de le table«, worin er über den unaufhaltsamen Verfall der einst so berühmten französischen Küche harte Urteile abgibt.

Prevost wundert sich darüber, dass man in England auf die stets schlechter werdende Küche aufmerksam geworden ist, während die gleiche Tatsache in Frankreich bisher stillschweigend hingenommen wurde. Man unterschätze scheinbar in Frankreich die Bedeutung der französischen Küche. Wie die eleganten Umgangsformen, die Moden und der spezifisch französische Esprit der Literatur, so habe auch die französische Küche ihren Weltruhm. Und in dem Verluste dieses Ruhmes, den Frankreich zu erleiden im Begriffe stehe, dürfe man keine gering zu schätzende Nebensächlichkeit erblicken. Während jedes Volk in rastlosem Eifer seine Eigenart zur Geltung zu bringen suche, beginne Frankreich auf einem der wichtigsten

Digitized by Google

Gebiete zurückzugehen — nicht weil andere Völker besser kochen, sondern weil Frankreich wie die andern Völker koche.

Die Individualität der Küche ist nach dem Urteil Prevosts längst dahin. Heute wandert der Koch vom vornehmen Privatmann in ein Hotel und vom Hotel zum Privatmann. Der französische Tisch von einst existiert nicht mehr. Man findet in den vornehmen Häusern und Hotels die gleichen Speisen wie überall in der Welt. Vor schlechten Konserven, die jetzt auch in Paris massenhaft verzehrt werden, ist selbst das vornehmste Haus nicht mehr sicher. Man sucht die Speisen bereits halbfertig zu erhalten, weil der Koch sich nicht mehr die Zeit nimmt, tagelang am Herde zu stehen und, wie noch zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts, in seinem Berufe ebenso aufzugehen, wie jeder andere Künstler. Damals, zu den Zeiten unserer Grossväter und Urgrossväter, war Kochen eine Kunst, heute ist es ein Geschäft — seitdem dem Koch das hauptsächlichste Erfordernis seines Berufes fehlt, die Zeit. Wenn er seine paar Stunden am Herde gestanden hat, will auch er seine Zerstreuung und seine Unterhaltung — es ist sein gutes Recht, aber die Küche leidet darunter. So kommt es, dass man, was frühere Zeiten nicht verstehen würden, in drei Stunden ein grosses Diner herrichten kann, das das Auge wohl zu blenden vermag, das sich aber zu einem wirklich feinen Diner verhält, wie das Werk eines Handwerkers zu dem eines Künstlers.

Einen grossen Teil der Schuld an dem Rückgang der alten französischen Kochkunst trägt die Gleichgültigkeit der Gäste. Wie der Koch keine Zeit zum Herrichten der Speisen mehr hat, so haben die Gäste keine Zeit mehr, sie verstehend zu geniessen. Das Dejeuner kann man überhaupt streichen: es existiert nur noch für sehr wenige. Aber auch die Zeit für das Diner wird mehr und mehr beschränkt, so dass es schliesslich verschwinden wird, wie das Dejeuner verschwunden ist. Einst begann man um halb acht damit, dann um dreiviertel, dann um acht — heute wird es halb neun, bevor man zu Tisch geht, und die Gäste sind meist zu ermüdet, um der Tafel und ihrer Zurüstung grosse Aufmerksamkeit zu schenken. Gegen dreiviertel zehn muss die Tafel zudem wieder aufgehoben werden, weil dann die Gäste erscheinen, die zum Nachtisch eingeladen sind, »um die andern verdauen zu sehen«. Dazu erinnern die zahlreichen Kellner an den Verkehr in einer Bahnhofsrestauration, zumal sie die Gewohnheit haben, jedem Gast, der auch nur eine Minute mit Essen einhält, sofort den Teller wegzureissen. Wer sich dagegen sträubt, zieht sich höchstens missbilligende Blicke der Gastgeber zu, und so wird die Gastfreundschaft von denen geschändet, die sie ausüben wollen. Im modernen Leben hat das »Diner« keine Stelle mehr. Die meisten Pariser ersetzen es durch eine »Mahlzeit« zwischen fünf und sieben, und die Zahl derer, die an Tagen eines Theaterbesuches wirklich zu Nacht essen, ist verschwindend gering.

Ein weiterer Grund für die Teilnahmlosigkeit der Gäste an den ihnen gebotenen Speisen besteht in der grossen Anzahl wirklicher oder auch nur eingebildeter Krankheiten, die strengste Diät erfordern. Es sind daher vor kurzem erst in einer Pariser Zeitung als Menu für grosse Diners gebratenes Fleisch, gekochtes Gemüse und Fische ohne Sauce vorgeschlagen worden — aber wenn dies vorerst auch nur scherzhaft gemeint war, so werden sich schliesslich die Hausfrauen doch fragen, ob die Zurüstung eines glänzenden Diners noch Wert hat, wenn die Gäste die Speisen kaum berühren und die Freunde des Hauses vertrauliche Wünsche nach Nudeln und Spinat äussern.

* * *

Anmerkung des Gordian: Man vergleiche mit dem hier vorgetragenen das, was in Nr. 267 des Gordian unter dem Titel »Appetit und Geschmack« gestanden hat und entscheide dann, jeder für sich, ob es gar so sehr zu beklagen ist, dass die Diners mit sechs und acht Gängen ihre Verehrer verlieren, oder ob es nicht ganz verständig ist, wenn man meist das isst, worauf man ein Gelüste hat.

Kakaomarkt in Guayaquil während der Monate Januar bis April 1906.

Der Kakaomarkt in Guayaquil, der schon während des Monats Dezember 1905 wenig Leben gezeigt hatte, flaute im Januar d. J. noch mehr ab; anfangs des Monats wurden nur 19,50 s für gute Mittelqualitäten von Arriba bezahlt. Die Berichte von den Plantagen lauten verschieden, doch klagte man grösstenteils über das Ausbleiben des Regens. Da Anfang Januar die Revolution ausbrach, wurde auch Kakao auf den Plantagen zurückgehalten, sodass die Zufuhren verhältnismässig klein waren. Dieselben betrugen in der ersten Hälfte des Monats:

Arriba	1199988 lbs	gegen	1125195 lbs
Balao u. Naranjal	148158 »	»	191355 »
Machala . . .	23557 »	»	87953 »
Zusammen . . .	1371703 lbs	gegen	1404503 lbs

im Vorjahre.

Die Preise waren Mitte des Monats 20 s pro 46 kg für Arriba und entsprechend niedriger für Balao und Machala.

In der zweiten Hälfte des Monats Januar nahmen die Ankünfte etwas zu, die Marktlage blieb ziemlich unverändert, und man bezahlte gegen Ende des Monats 20 s für gute Mittelqualität Arriba.

Das Ergebnis der zweiten Hälfte des Monats war:

Arriba . . .	1744587 lbs	gegen	1225135 lbs
Balao . . .	166209 »	»	153401 »
Machala . .	89938 »	»	74481 »
Zusammen .	2000734 lbs	gegen	1453017 lbs

im Vorjahre.

Das Gesamtergebnis des ersten Monats in diesem Jahre betrug 3372437 lbs gegen 2857520 lbs im Jahre 1905, mithin etwas mehr.

Im Monat Februar waren die Zufuhren von Kakao gut. Die Preise waren höher und schwankten in der ersten Hälfte des Monats zwischen 21.50 bis 22 s für Arriba, je nach Qualität. Das Ergebnis der ersten Hälfte Februar war:

Arriba . . .	1527383 lbs	gegen	1013047 lbs
Balao . . .	168244 »	»	152235 »
Machala . .	30577 »	»	43656 »
Zusammen .	1726204 lbs	gegen	1208938 lbs

im Vorjahre.

In der zweiten Hälfte des Monats Februar schwankten die Preise zwischen 21 und 21,50 s für guten Arriba.

Die Zufuhren betrugen:

Arriba . . .	1654129 lbs	gegen	1606115 lbs
Balao . . .	131240 »	»	81434 »
Machala . .	40647 »	»	17603 »
Zusammen .	1826016 lbs	gegen	1705152 lbs

im Jahre 1905.

Im Monat März fielen die Zufuhren von Kakao gegen das Vorjahr plötzlich stark ab, und es wurden überall Berichte laut, dass auch im April und Mai wenig Kakao geerntet werden würde. Die Folge der kleinen Zufuhren war ein langsames Anziehen der Preise, sodass man für Arriba

Digitized by Google

22 s willig bezahlte, besonders gute Partien brachten noch mehr ein,

Die Zufuhren der ersten Hälfte waren:

Arriba . . .	1980549 lbs	gegen	2684615 lbs
Balao . . .	173701 »	»	174042 »
Machala . .	45579 »	»	34824 »
Zusammen .	2199829 lbs	gegen	2893481 lbs

im Vorjahre.

Die Zufuhren der zweiten Hälfte des Monats März blieben noch mehr hinter denjenigen des Vorjahres zurück, und die Preise behielten daher die steigende Tendenz. Man bezahlte 23 s für Arriba, für bessere Partien mitunter auch etwas mehr; doch fehlte die rechte Kauflust, da wenig Orders von Europa vorzuliegen schienen.

Die Zufuhren betrugen;

Arriba . . .	1866801 lbs	gegen	2876188 lbs
Balao . . .	156802 »	»	177279 »
Machala . .	86219 »	»	52335 »
Zusammen .	2109822 lbs	gegen	3105802 lbs

im Vorjahre.

Nachdem die Monate Februar und März wenig Regen in den Kakaodistrikten gebracht hatten, setzte gegen Ende März der regelmässige Regen wieder ein, so dass man allgemein auf eine gute, reiche Ernte in den Monaten Mai und Juni hoffte.

Die Folgen der Trockenheit in den Monaten Februar und März machten sich in dem Ergebnis der Ernte während der ersten Hälfte des Monats April deutlich bemerkbar; es wurden ca. 12000 spanische Zentner weniger an den Markt gebracht als im Vorjahre. Dieser Ausfall blieb nicht ohne Einfluss auf die Preise, und da anscheinend grössere Verkäufe nach Europa und den Vereinigten Staaten von Amerika gemacht worden waren, gingen die Preise hinauf. Anfangs zahlte man noch 23.50 s, Mitte des Monats aber für guten Arriba bereits bis zu 25,20 s, während mittelgute Partien 24.50 s erzielten.

Das Ergebnis der Zufuhren der ersten Hälfte April war:

Arriba . . .	1878610 lbs	gegen	3067457 lbs
Balao . . .	305414 »	»	296970 »
Machala . .	95234 »	»	51121 »
Zusammen .	2279258 lbs	gegen	3415548 lbs

im Vorjahre.

In der zweiten Hälfte des April machte sich die Wirkung des Regens schon bemerkbar. Die Zufuhren übertrafen diejenigen des Vorjahres um ca. 9000 spanische Zentner, was zur Folge hatte, dass die Preise langsam zurückgingen. Der grössere Teil des Kakaos kam jedoch erst Ende des Monats an, so dass man für besonders gute Partien anfangs noch 25.20 s bezahlte, später bewilligte man nur 24.80 s, während mittelgute Arribas von 24.50 s langsam auf 24 s zurückgingen.

Die Zufuhren ergaben für:

Arriba . . .	3132951 lbs	gegen	2162550 lbs
Balao . . .	429951 »	»	539578 »
Machala . .	73413 »	»	68676 »
Zusammen .	3636315 lbs	gegen	2770804 lbs

im Jahre 1905.

Das Gesamtergebnis der Kakaozufuhren in Guayaquil bis Ende April betrug demnach 17149891 lbs gegen 17957245 lbs im Vorjahre, war also noch kleiner als die Ernte des Jahres 1905, welche bereits einen Minderertrag von 25 Prozent gegen das Jahr 1904 ergeben hatte.

Die Aussichten für Mai und Juni waren gut, da das Wetter während des Monats April für das Gedeihen der Kakaofrüchte sehr günstig war.

(Bericht des Kais. Konsulates in Guayaquil.)

Geschützte Warenzeichen.

Wir haben am 1. Mai 1904 ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben, das wir zum Preise von 2 Mk. abgeben. Ausserdem haben wir neu hinzugekommene Eintragungen in den Gordianheften 219, 223, 226, 227, 231, 233, 239, 245, 246, 248, 255, 259 und 264 veröffentlicht; diese Hefte sind von uns für 1 Mk. das Stück zu beziehen.

Die von uns mit einem * versehenen Zeichen sind Bildzeichen, von denen entweder die darin enthaltenen Worte oder in Ermangelung dieser das eigenartige Gepräge des Bildes kurz angegeben sind.

Vom 8. Februar 1906 (Nr. 85018 »Nimm mich mit«) bis 13. März 1906 (Nr. 85966 »Sopra«) sind beim Kaiserlichen Patentamt, Berlin, folgende Zeichen eingetragen:

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
A		
*Anima	85119	Fa. Heinr. Wilh. Schmidt, Frankfurt a. M., Neue Kräme 20.
Antasa	85674	Santosa Kakao- und Schokolade-Werke, G. m. b. H., Altona-Bahrenfeld.
Antisa	85574	do. do.
B		
Blitz	85431	Gesellschaft für Brauerei, Spiritus- und Presshefen-Fabrikation vormals G. Sinner, Grünwinkel (Baden).
Bourbonin	85430	Gebrüder Wollenhaupt, Hamburg, Klostertor 3.
Bowiak	85291	Georg Lippold, Charlottenburg, Bleibtreustr. 19.
„Brathülfe“	85044	Fa. Arnold Holste Wwe., Bielefeld.
C		
Caritas	85697	Verein Caritas Rheydt, Rheydt, Friedrich Wilhelmstr. 110.
Carmen Sylva	85611	Petzold & Aulhorn, A.-G., Dresden-Plauen.
Choucamel	85809	F. Reddaway & Co. Ld., Hamburg, Kehrwieder 5.
D		
Devenir	85965	Fa. Robert Edgar Philippi, Hamburg, Gr. Johannisstr. 17.
*Diskos (Diskoswerfer)	85522	Friedrichsdorfer Zwiebackfabrik Ferd. Stemler, Friedrichsdorf (Taunus).

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
Don Quixote	85521	Cacao- und Chocoladenfabrik Aktiengesellschaft, Wittenberg, Bez. Halle.
Dr. Graf's	85711	Dr. Graf & Comp., Schöneberg b. Berlin, Hauptstr. 25.
Dr. Graf & Comp.	85712	do.
***Dr. Klopfer's Nudeln**	85480	Dr. phil. F. A. Volkmar Klopfer, Dresden-Leubnitz.
***Dr. Theodor Herzl (Brustbild)**	85145	Ad. J. Elkeles, Hamburg, Grossneumarkt 38.
E		
E. B. H. Klefeldt	85610	Hedwig Klefeldt, geb. Fuhrmann, Berlin, Winsstr. 60.
F		
Favorit	84025	Fa. Joh. Gottl. Hauswaldt, Magdeburg-Neustadt.
Forestines	85282	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
G		
Galatea	85021	Harry Trüller, Celle.
Goldblume	85752	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
Gorgerette	85706	Weeks & Co., Hamburg, Bleichenhof.
H		
***Heidekind**	85695	Rieprich & Anspach, Leipzig, Berlinerstr. 81.
Hiawatha	85612	Carl Erich Weltz, Hamburg, Hermannstr. 19.
I		
Ich nütze Dir	85788	Wilh. Anhalt G. m. b. H., Ostseebad Kolberg.
Iskret	85644	Max Bodin, Leipzig, Eisenbahnstr. 98.
K		
Kadi	85519	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Kehrwieder	85643	Walter Weiss, Berlin, Pücklerstr. 17.
Kliatin	85562	Dr. phil. Friedrich August Volkmar, Dresden-Leubnitz.
***Kneipp (Namenszug)**	85156	Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken G. m. b. H., München, Briennerstr. 8.
Knickebein	85352	Harry Trüller, Celle.
„Kupferberg-Gold"	85953	Chr. Adt. Kupferberg & Co., Kommanditges. auf Aktien, Mainz.
L		
Lactovan	85845	Chemische Werke Mügeln bei Dresden, G. m. b. H., Mügeln b. Dresden.
Lenderozon	85710	Dr. Graf & Comp., Schöneberg b. Berlin, Hauptstr. 25.
Lohmann	85019	Neugebaur & Lohmann, Emmerich a. Rh.
***„Lucerna" (mit Zürcher Ansicht)**	85020	»Lucerna« Anglo-Swiss Milk Chocolate Co., Fabrik, Hochdorf-Luzern (Schweiz).
M		
***Mammut**	85621	Riquet & Co., Akt.-Ges., Gautzsch b. Leipzig.
***Markthallenblume**	85753	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
***Marke Trausnitz (Wittelsbacher Turm in Landshut)**	85317	Wilhelm Belstner jun., Landshut.
Mellifica	85518	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Meningitin	85676	Bruno Klefeldt, Berlin, Winsstr. 60.
***Milka (weiss auf schwarz)**	85880	»Milka« Nährmittelfabrik Gesellschaft mit beschränkter Haftpflicht, Düben a. Mulde.
***Milka (Schweizer Ansicht)**	85155	Ph. Suchard, Lörrach (Baden).
***Mühlenbrett-Cakes**	85881	Carl Osmar Friedrich, Erdmannsdorf i. S.
N		
Nanna-Würze	85659	Diesings Fabrik vegetabilischer Präparate G. m. b. H., Leipzig-Gohlis.
Nektarbrot	85281	Leysieffer & Cie., St. Goarshausen.
Newa	85520	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Nimm mich mit	85018	David Söhne A.-G., Halle a. S.
***Nürnberg (Frauenkirche)**	85479	Fa. Heinrich Haeberlein, Nürnberg, Flaschenhofstr. 8.
P		
P. F. W. Barella	85836	P. F. W. Barella, Berlin, Friedrichstr. 220.
Pio	85600	A. H. Langnese Ww. & Co., Hamburg.
Probir's	85882	Offene Handelsgesellschaft Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen, Hannover, Cellerstr. 92.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
R		
Rival	85517	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
S		
Sanguinal Krewel	85715	Krewel & Co., G. m. b. H., Cöln a. Rh., Eifelstr. 33.
Semptol	85708	Wirtschaftliche Vereinigung für die Westdeutsche Dachpappen-Industrie Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Cöln a. Rh.
Semptalin	85709	do. do.
Schweppermann	85047	Fa. Franz Kuhn, Nürnberg.
Sopra	85966	Fa. J. Hossfeldt, Cassel.
Stollwerck's Nähr-Cacao	85120	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
T		
Taeniol	85903	Krewel & Co., Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Cöln a. Rh.
Tahita	85943	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
„Tobler"	85561	Berner Chokolade-Fabrik Tobler & Co., A.-G., Bern.
Triastase	85707	Deutsche Diamalt-Gesellschaft m. b. H., München.
Trocadero	85660	Tangermünder Schokoladenfabrik G. m. b. H., Tangermünde.
W		
Waldheil	85677	Fa. J. Albert Schmidt, Solingen.
Wanda	85280	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
Was und wie	85052	Felix Heinemann, Berlin, Fritz te Kock, Dessau, Kurt Greve, Berlin, Wilhelmstr. 88.
Was und wo	85053	do. do.
Y		
Yildiz	85640	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Z		
Zero	85351	Georg Samter, Berlin, Bülowstr. 37.

Zucker.

Bericht vom 3. Juli 1906.

Die Witterung ist in den letzten beiden Wochen für die Entwickelung der Rüben günstig gewesen, und dies hat seinen Eindruck auf die Gestaltung der Preise nicht verfehlt. Allerdings kaufte England gut, und ausserdem wurden die Schätzungen für die Kuba- und Java-Ernte ermässigt, doch ereignete sich trotzdem nichts von Belang, abgesehen von den Preisschwankungen in den üblichen Grenzen. Denn die Fabriken zeigten bei dem guten Wetter Neigung, neue Ernte abzustossen und taten es auch.

Stiller war es auf dem Raffinadenmarkt, wo die Kauflust wieder verschwunden war. Dafür waren die Abforderungen, zum Teil wohl schon für die heute sehr günstig beurteilte Obsternte, befriedigend, was sich besonders in der letzten Juniwoche bemerkbar machte. Die Magdeburger Tagespreise für gemahlenen Melis stellten sich höher als vor 14 Tagen; es wurden am 2. Juli 17¼ bis 17½ Mk. gemeldet. Für gemahlene Brotraffinade wurden am gleichen Tage 19½ Mk. gefordert.

* * *

Zuckerrübenanbau in Deutschland. Am 20. Juni 1906 sind die genauen Anbauflächen für Zuckerrüben für die Kampagne 1906/07 amtlich bekannt gegeben. Die Ergebnisse weichen nur wenig von den Zahlen ab, die die internationale Vereinigung für Zuckerstatistik schon am 2. Mai 1906 veröffentlichte. In Deutschland werden mit Rüben 1906/07 444183 ha bebaut, 1905/06 waren es 468474 ha. Unter den einzelnen Gegenden nimmt die Provinz Sachsen mit 107307 ha (im Vorjahr 116546 ha) fast den vierten Teil der Anbaufläche für sich. Dann folgen

Schlesien	mit	61 853	(i. V. 62 894) ha
Posen	»	50 885	(» » 50 855) »
Hannover	»	38 639	(» » 41 024) »
Ost- u. Westpreussen	»	26 859	(» » 30 980) »
Pommern	»	24 811	(» » 25 265) »
Braunschweig	»	23 561	(» » 25 813) »
Anhalt	»	19 717	(» » 21 549) »
Mecklenburg	»	19 457	(» » 19 758) »
Rheinland	»	19 257	(» » 18 737) »
Brandenburg	»	18 236	(» » 18 531) »

Der Rest verteilt sich auf die übrigen Landesteile, von denen auf Brandenburg in weitem Abstande erst Thüringen mit 6142 (i. V. 7634) ha folgt.

Kuba-Zucker. Mitte Mai berichtete die Kaiserliche Ministerresidentur in Havana folgendes:

»Das gute Wetter, das in den letzten Wochen angehalten hat, ermöglichte den Pflanzern die Mahlarbeiten mit voller Kraft aufrecht zu erhalten, die jetzt ein besseres Ergebnis brachten, da sich die Qualität des Rohres erheblich gebessert hat. Trotzdem steht ausser Zweifel, dass ein grosser Teil des Rohres auf den Feldern stehen bleiben wird, selbst wenn die Zentralen den Mai hindurch noch arbeiten könnten. In den letzten Tagen sind über den weitaus grössten Teil der Insel cyklonartige Stürme mit wolkenbruchartigen Regen niedergegangen, die ein Abbrechen der Mahlarbeiten erzwungen haben. Es ist infolgedessen anzunehmen, dass viele Zucker-

Digitized by Google

fabriken von einer Wiederaufnahme der Arbeit Abstand nehmen, da der Eintritt der Regenzeit unmittelbar vor der Tür steht, und die niedrigen Zuckerpreise, verbunden mit hohen Löhnen, die den Landarbeitern gezahlt werden müssen, den Pflanzern den Mut nehmen. Der Stand der Zuckerfelder für die nächste Zuckerernte ist befriedigend, obgleich viele Felder bei dem Mangel an Arbeitskräften und bei den hohen Löhnen keine hinreichende Bebauung gefunden haben.«

Kakaobohnen.

Bericht vom 3. Juli 1906.

Ueber die allgemeine Lage ist heute wenig zu sagen. Wir stehen im Begriff, die ersten grösseren Mengen der neuen Ernte in den Empfangshäfen greifbar zu erhalten, und diese Aussicht hat den Markt willig gestimmt. Nur Guayaquil ist fest geblieben, und auch die Lissaboner Forderungen sind nicht ermässigt. Näheres darüber bringen die Einzelberichte.

Die Hamburger Ankünfte sind im Juni 1906 zurück geblieben gegen die beiden Vorjahre, wie aus der folgenden Aufstellung hervorgeht.

Hamburger Kakaobohnenzufuhren
vom 16.—30 Juni 1906.

Westindien	8607	Sack
Bahia	1916	»
Lissabon	1590	»
Le Hâvre	1491	»
Westafrika	1080	»
Liverpool	881	»
Bremen	854	»
Southampton	815	»
New-York	474	»
Amsterdam	365	»
Colombo	278	»
London	225	»
Australien	7	»

Zusammen 16.—30. Juni 1906: 18583 Sack
gegen 1905: 19761 »

	1906	1905	1904	
im Juni:	29169	44436	37048	Sack
seit Anfang:	281247	285283	301234	»

Einzelberichte:

Venezuelakakao. Vom 28. Mai bis zum 7. Juni 1906 sind in La Guaira 4496 Sack angebracht worden gegen 5383 Sack im Vorjahr. Auch bei geringerer Nachfrage konnten sich die Preise auf 15¼ bis 15½ $ für reine Pflanzungskakaos behaupten, und es ist wahrscheinlich, dass sich die Preise bei den kleineren Zufuhren halten werden. Die guten Sorten von Uritapo, Naiguatà und Ocumare bleiben gefragt, doch sind auch hier die Zufuhren nur klein. Die Ausfuhren von La Guaira haben in der Berichtszeit 5594 Sack umfasst, die sämtlich nach Europa gingen. 1905 waren es in der gleichen Zeit 6863 Sack.

Guayaquilkakao. In Guayaquil sind in der ersten Junihälfte 18000 Quintales angeliefert gegen 15000 Quintales 1905 und 28000 Quintales 1904. Im ganzen sind seit Jahresanfang bis Mitte Juni an den Markt gebracht

1906	1905	1904	
250700	241950	341000	Quintales.

Wenn damit das laufende Jahr auch das schlechte Ergebnis von 1905 um weniges übertrifft, so bleibt es doch gegen frühere Jahre und besonders gegen das Ausnahmejahr 1904 nicht unerheblich zurück. Dieser Ausfall hat zum guten Teil dazu beigetragen, dass sich die Preise für Guayaquilsorten in der Berichtszeit wieder durchaus gleichmässig fest behaupteten. Die Forderungen stellten sich für Superior Sommer-Arriba auf 73,50 Mk., für Machala auf 65,50 Mk. und für Balao auf 67 Mk., alles auf prompte Abladung, Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Im Mai fielen starke Regengüsse, die den Kakaopflanzungen gut taten, doch liess sich Anfang Juni noch nicht sagen, wie die Juni-Zufuhren ausfallen würden. Man rechnete mit einer schnellen Ernte, was die Zufuhren bald anschwellen lassen dürfte, und auch mit weichenden Preisen, sobald die noch am Markt befindlichen Blankoverkäufer sich eingedeckt haben. Die Maiausfuhren 1906 haben 19485 Sack umfasst gegen 21454 Sack 1905 und 21168 Sack 1904. In London wurden von 1212 und 314 Sack auf den Auktionen im ganzen 482 Sack verkauft. Die Preise gaben zwar nicht nach, aber zeigten auch durchaus keine Neigung nach oben. Für gute Sorten wurden letzte Woche 60 sh bezahlt. Die Bestände konnten sich, obgleich die Zufuhren nur gering waren, um einige hundert Sack heben.

Thomékakao. Der dritte Juni-D »Benguella« hat am 25. Juni in Lissabon 11573 Sack gelandet, womit die Junizufuhren die stattliche Höhe von 44634 Sack erreicht und den Schätzungen entsprochen haben, die wir im letzten Gordian mit 45000 Sack nannten. Im Lissaboner Zollhaus haben am 23. Juni 1906 48584 Sack gelegen, während der Bestand am 17. Juni 1905 54449 Sack umfasst hat. Obgleich die Junizahlen hoch sind und Bahia gute Aussichten meldet, waren die Lissaboner Forderungen letzte Woche fest, indessen fanden sie keinen Anklang. In Hamburg forderte man daher für fein Thomé 50 bis 52 Mk., für kurant 46,50 Mk., alles auf sofortige Abladung cif Hamburg.

Bahiakakao. Die Berichte aus Bahia lauten fortgesetzt günstig über die Ernteaussichten. Allerdings haben sich die Arbeiten im Anfang etwas verzögert infolge regnerischer Witterung, sodass sich die ersten Ankünfte etwas verspäteten, doch haben die neuen Zufuhren schon eingesetzt. In der ersten Junihälfte 1906 sind 11750 Sack angeliefert, während es im ganzen Monat Juni 1905 nur 8142 Sack waren, 1904 aber 16311 Sack. Die Nachrichten aus Bahia sind nicht ohne Einfluss auf die Preise geblieben, die sich willig und nachgiebig zeigten. Indessen forderte man noch Ende letzter Woche für fair fermented 45,50 Mk. und für superior 49 Mk., Kostfracht Hamburg.

Sanchez/Samaná-Kakao. In Le Havre kamen in der Berichtszeit grössere Mengen an, die von dort zum Teil nach Hamburg weiter gingen. Das grössere Angebot drückte für diese Sorten die Preise nach unten, die etwa bei 45 Mk. standen.

Accrakakao. Grössere Zufuhren wurden nicht bekannt, und genauere Berichte von der Goldküste lagen nicht vor. Die Preise wurden mit 44 bis 45 Mk. angeschrieben, je nach dem Ausfall der Partien.

Kamerunkakao. Allgemein wurden 47 bis 50 Mk. verlangt, für Viktoriakakaos wurden 40 bis 42 Mk., für rauchige Viktoriasorten 35 bis 38 Mk. genannt.

Kongostaat. Die Kakaoausfuhr hat 1905 im ganzen 194638 Kilo im Werte von 272493 frs umfasst. Im Jahre 1904 kamen 231382 Kilo zur Ausfuhr.

Grenadakakao. Seit dem 19. Mai bis Anfang Juni sind 3247 Sack nach Europa und 302 Sack nach Newyork verladen. Die Maiverladungen stellen sich im ganzen auf 5495 Sack 1906 gegen 4336 Sack 1905, doch sind die Gesamtverladungen seit Jahresanfang für 1905 um etwa 13000 Sack höher, was hauptsächlich durch den grossen Ausfall der Zufuhren in den beiden Monaten März und April seinen Grund hat. In London fanden in den letzten beiden Wochen ziemliche Umsätze statt. Von 1339 und 3041 Sack Angebot konnten auf den Auktionen 857 und 2505 Sack verkauft werden. Das starke Angebot drückte

Digitized by Google

auf die Preise, die etwa 1 bis 1½ sh nachgaben. Man zahlte für gering bis mittel 49½ bis 53 sh, für gut bis fein 53½ bis 56 sh. Die Vorräte stiegen um mehr als 2000 Sack auf 9591 Sack am 23. Juni 1906.

Ceylonkakao. Die Gesamtverladungen an Rohkakao haben betragen

1905	1904
3 542 613	3 254 820 Kilo.

Von den 1905er Ausfuhren gingen

nach Grossbritannien	2 397 612 Kilo
» Deutschland	403 512 »
» Straits	340 833 »
» Amerika	116 076 »

Mit dieser Verteilung der Ausfuhren ist natürlich nicht gesagt, dass die genannten vier Bestimmungsländer diese Mengen auch verarbeiteten. Beispielsweise sind 1905 in den deutschen Verbrauch 589 300 Kilo Ceylonkakao übergegangen, 1904 waren es 497 700 Kilo. Auch der amerikanische Anteil dürfte tatsächlich höher sein, doch gehen die meisten Ladungen nach London, wo der Hauptmarkt für Ceylonkakao ist.

In der Berichtszeit kamen nur kleinere Mengen zur Auktion, wovon etwas über die Hälfte, 784 Sack, verkauft wurden. Die Preise zeigten keine Veränderung und standen in der letzten Juniwoche für geringe bis mittlere, kleinbohnige Sorten auf 54½ bis 59½ sh. Von Eingeborenenkakaos erzielten geringe 45½ bis 47 sh, gute 50½ sh. Der Londoner Vorrat zeigte einen kleinen Nachlass.

Javakakao. Die Ausfuhren haben im Jahre 1905 im ganzen 20 133 Pikuls (je 61½ Kilo) betragen. Die Ausfuhren der drei letzten Jahre haben umfasst

1905	1904	1903
1491 795	1 140 109	1 458 243 Kilo.

Die Erträge haben sich 1905 nicht unwesentlich gehoben.

Surinamkakao. An Kakao sind ausgeführt im Jahre

1905	1904	1903
1 611 851	854 034	2 224 668 Kilo.

Wenn auch 1905 noch lange nicht wieder an die früheren Ernten heranreicht, so lässt sich doch für 1905 im ganzen eine Besserung feststellen. Damit ist aber die Gefahr der Krüllotenplage noch lange nicht beseitigt, obgleich 1906 einen guten Anfang hatte. Denn es sind ausgeführt

	1906	1905
Januar	69 195	25 266 Kilo
Februar		1 914 »
März	152 228	99 850 »

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 19. und 26. Juni statt. Dazu waren 6060 und 5454 Sack angemeldet, wovon 2099 und 3549 Sack verkauft wurden. Die Stimmung war, wie auch aus dem Verhältnis von Angebot zum Umsatz der Auktionen hervorgeht, nur massig. Daher zeigen die Preise im allgemeinen nach unten oder behaupteten sich nur schwach. Soweit nicht schon bei den Einzelberichten erwähnt, verloren die Preise für westindische Sorten einen sh, und die fremden Kakaos lagen ganz leblos. Die Zufuhren in der Zeit vom 9. bis 23. Juni 1906 waren höher als 1905, die Ablieferungen dagegen niedriger, sodass die Bestände sich aufbessern konnten und am 23. Juni 1906 68 063 Sack umfassten. Zur gleichen Zeit 1905 waren es 76 265 Sack. Die Auktionen am 3. Juli werden nur ein kleines Angebot bringen.

Liverpool. Der Markt lag ganz still. Umsätze wurden nicht bekannt, und die Forderungen zeigten sich nachgiebig. In der Berichtszeit wurden in Liverpool 2381 Sack Thomé und 288 Sack Accra gelandet.

In **Southampton** kamen im ganzen 1723 Sack an, darunter 520 Sack Guayaquils. **Bristol** meldet 360 **Jamaika, Manchester** 100 Sack Costarica als Zufuhren.

Bremen. Die Kakaobewegungen haben in den letzten fünf Jahren folgenden Umfang gehabt:

	Zufuhren		Ablieferungen	
	Gewicht Kilo	Wert Mk.	Gewicht Kilo	Wert Mk.
1905	2 573 100	2 827 100	2 471 400	2 725 700
1904	2 526 900	3 005 500	2 405 600	2 868 700
1903	766 700	890 100	666 400	782 300
1902	959 900	1 140 500	850 100	1 013 500
1901	464 800	600 000	355 300	463 800

Die Bremischen Kakaozahlen zeigen wie die Hamburger seit 1904 einen gewaltigen Aufschwung, doch erreichen sie bei weitem nicht die Hamburger Zahlen.

Kakaoverbrauch:

Deutschland. Der Verbrauch an Rohkakao hat betragen:

	im Mai	in 5 Monaten
1906	2700700 Kilo	15507900 Kilo
1905	2077000 »	13069900 »
1904	1865100 »	11921800 »
1903	1331100 »	8831800 »

Die Zunahme stellt sich auf 18½ Prozent für fünf Monate.

Schweiz. Im ersten Vierteljahr sind an Rohkakao und Schalen eingeführt

1906	1905	1904
1 639 300	1 099 200	1 687 700 Kilo.

Demnach hat sich die Aufnahme von Rohkakao, die im letzten Jahre zu wünschen übrig liess, wieder erholt.

Frankreich. Die Aufnahme von Rohkakao in den Verbrauch des Landes hat betragen im Mai

1906	1905	1904
1 794 300	1 595 800	1 822 300 Kilo.

Seit Jahresanfang, für fünf Monate, betragen in Kilo

	1906	1905	1904
Zufuhr	17 389 300	17 839 600	20 493 300
Verbrauch	9 380 600	8 341 500	9 161 300
Ausfuhr	8 186 900	8 428 600	9 526 200

Die Zolleinnahmen aus den für den Verbrauch abgefertigten Mengen haben seit Jahresanfang bis Ende Mai 1906 9 915 000 frs betragen; 1905 waren es in der gleichen Zeit 8 845 000 frs, 1904 9 309 000 frs. In den französischen Transitlagern waren Anfang Juni aufgestapelt

1906	1905	1904
16 534 700	18 931 800	17 963 700 Kilo

und zwar verteilen sich die Vorräte vom 1. Juni 1906, wie folgt:

Le Havre	9 920 200 Kilo	Marseille	957 800 Kilo
Paris	2 629 600 »	Nantes	764 100 »
Bordeaux	1 958 900 »	Andere Plätze	303 600 »

Die Verbrauchszahlen für Mai zeigen eine weitere Zunahme, wenn diese auch nicht so hoch ist wie die vom April.

Russland. Der Verbrauch von Rohkakao hat betragen

im Jahre	Menge	Wert
1905	2 230 400 Kilo	3 090 000 Mk.
1904	2 055 700 »	2 764 800 »

Trotz der inneren Wirren, die 1905 ziemlich das ganze Jahr hindurch mit wenigen Unterbrechungen herrschten, lässt sich für die russische Kakaoindustrie eine Zunahme feststellen.

Kakaoschalen. Für den 3. Juli 1906 sind in London 56 tons von Cadbury angemeldet. Vorm Jahr kamen 44 tons in die Juliauktion.

Kakaobutter.

Bericht vom 3. Juli 1906.

Was vor 14 Tagen hier als wahrscheinlich angenommen worden ist, das ist in der heutigen Amsterdamer Auktion eingetreten: Die hollän-

Digitized by Google

dischen Marken »Van Houten« und »Dejong«, wie auch die beiden deutschen Nebenmarken »Drei Kronen« (Stollwerck) und »Mignon« (David) haben zu billigeren Preisen verkauft werden müssen, und es hat dazu an Käufern gefehlt.

Die vorgebrachten 65 000 Kilo Marke Van Houten haben einen Durchschnittserlös von 68½ c fürs halbe Kilo gebracht. Eröffnet wurde der Verkauf mit 68½ c; man ging beim vierten Kaveling auf 68¼ c zurück; Kaveling 7—23 holten nochmals 68½; 24—28 brachten 68¼; mit Kaveling 29 sank der Preis auf 68 c und der ganze Rest wurde für 68—68¼ c verkauft. Das letzte Kaveling, Nr. 117, brachte 68 c.

Im Juni war der Durchschnittspreis 68.85 c.

Die Marke Dejong wurde mit 64½ und 64¾ c verkauft. Alle 5000 Kilo fanden Käufer.

Bei den beiden deutschen Marken fehlte es aber an Käufern. Nominell sind, durch die verkaufenden Makler selbst, auf 1500 Kilo Davids »Mignon« und auf 3000 Kilo Stollwerck Merk »Drie Kronen« Gebote von 64 c abgegeben worden. An einen ernsthaften Verkauf dieser 4500 Kilo, d. h. an einen wirklichen Uebergang in andere Hände, glaubte man nicht, sodass als Ablaufsresultat ruhig gemeldet werden kann, dass alle 17 000 Kilo unverkauft geblieben sind. Wären sie mit 64 c verkauft worden, so hätte das für die Inhaber, d. h. für die liefernden Fabrikanten, einen Bruttoerlös von 215.70 Mk. für 100 Kilo ab Amsterdam ergeben, was einem Nettoerlös von 205.70 Mk. ab Fabrik ungefähr entspricht. Und selbst dafür hat es an Käufern gefehlt.

In London haben sich, weil nur 35 Tons der Marke Cadbury zur Auktion gekommen sind, die Preise wieder beinahe auf den Maistandpunkt bringen können. Es wurde im Durchschnitt 13½ d bezahlt, gegen 12⅞—13 d im Juni.

In Deutschland ist der Bedarf in den letzten Wochen sehr klein gewesen; er wird so klein auch wohl noch in der nächsten Zeit bleiben. Dagegen melden sich mehr Verkäufer, die ihre augenblicklichen Vorräte und ihre Sommerproduktion verkaufen wollen.

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Weinsteinsäure, -Syndikat. Aus Ludwigshafen a. Rh., Wickel im Rheingau und Nieder-Ingelheim a. Rh., wird den Weinsäurekonsumenten durch ein Rundschreiben angezeigt, dass die hauptsächlichsten deutschen Weinsäurefabriken, nämlich Joh. A. Benckiser, Chemische Fabriken vormals A. Goldenberg, Geromont & Cie., C. H. Boehringer Sohn sich für den Ankauf von Rohweinstein wie auch für den Verkauf von Weinsteinsäure vereinigt haben. Wer also in Zukunft Rohweinstein in Deutschland zu verkaufen hat, findet nur einen einzigen Abnehmer, und wer in Zukunft Weinsteinsäure einkaufen will, findet nur einen einzigen Verkäufer, nämlich diese Vereinigung. Ihr Name ist »Vereinigte Weinsäurefabriken G. m. b. H.«, ihr Sitz ist Mainz. Geschäftsführer sind die Herren Robert Karg, Robert Karlebach.

Wir werden in Zukunft auch über die Verkaufspreise dieses Artikels die Aufsicht führen müssen, damit unsere Industrie ihn nicht aus Monopolgelüsten teurer bezahlen muss, als seine Preise im Weltmarkt stehen. Anscheinend wollen die deutschen Fabriken den Vorteil, den ihnen der neue deutsche Zolltarif gebracht hat, für sich voll ausnutzen. Früher konnte ausländische Weinsteinsäure zollfrei eingeführt werden; vom 1. März an ist die Einfuhr mit 8 Mk. belegt; aber Oesterreich, Frankreich und Italien bezahlen nur 4 Mk. für 100 Kilo. Diese vier Mark wollen sich die deutschen Weinsäurefabriken für ihre eigene Tasche anscheinend sichern.

Wir bitten, uns auf dem Laufenden zu halten.

Deutschlands Verkehr im Mai 1906. Die Aufnahme von Rohkakao in den deutschen Verbrauch ergibt eine stattliche Zunahme, wie schon beim Kapitel »Kakaobohnen« ausgeführt ist. Holland lieferte 60 500 Kilo im Mai, während es 1905 nur 35 000 Kilo und 1904 gar nur 31 000 Kilo ins deutsche Zollgebiet einführte. Dagegen hat die Kakaopulverausfuhr, die 1905 54 100 Kilo betrug, im Mai 1906 nur 27 300 Kilo umfasst. Noch weiter ist die Schokoladenausfuhr gegen das Vorjahr zurück. Im Mai 1905 gingen 83 500 Kilo über die deutsche Grenze, im Mai 1906 sind es nur 19 200 Kilo gewesen. Dieser Nachlass erklärt sich aus den starken Verladungen, die 1905 um diese Zeit nach Südwestafrika in Pulver wie in Schokolade abgerichtet wurden. Andererseits zeigt die Einfuhr von Schokoladen höhere Zahlen, was, wie beim Kakaopulver, durch den ermässigten Zoll zum guten Teil veranlasst ist. Die Schweiz sandte im Mai 84 500 Kilo, Frankreich 1500 Kilo in den deutschen Verbrauch. Im ganzen kamen im Mai 1906 88 100 Kilo aus dem Auslande zu uns, während es 1905 70200 Kilo und 1904 63000 Kilo waren. Die Steigerung ist hier aber nicht so gross wie beim Kakaopulver, obgleich sie aus der nämlichen Veranlassung erfolgt ist. Näheres über diese wichtigsten und die übrigen Zahlen des Maiverkehrs werden wir im nächsten Heft bringen.

Raffineriesyndikat. Nach längerer Pause dringt wieder etwas vom Syndikat deutscher Zuckerraffinerien in die Oeffentlichkeit. Am 30. Juni hat in Berlin eine ausserordentliche Generalversammlung stattgefunden, die sich mit Errichtung einer neuen Verkaufsvereinigung der Verbrauchszuckerfabriken befasst hat. Die Versammlung soll sich im Grunde über die Kontingentierung und über einen Händlerrabattfonds geeinigt haben.

Die Firma A. Wildhagen & Co. in Kitzingen hatte sich durch Vermittelung der Handelskammer in Würzburg an die Generaldirektion der bayrischen Staatsbahnen gewandt, auf zurückgesandte leere Bonbonflaschen nur die halbe Fracht in Anrechnung zu bringen. Begründet wurde die Frachtvergünstigung damit, dass es sich um leere Emballagen handelt, die für den Empfänger meist wertlos sind, deren volle Berechnung aber den Preis des Inhalts erheblich belasten würde. Die ständige Tarifkommission der deutschen Eisenbahnverwaltungen hat dem Antrage entsprochen, und Einmache- und Bonbongläser in das Verzeichnis der leeren Emballagen aufgenommen, die zum halben Frachtsatz reisen. Die Generalkonferenz der deutschen Eisenbahnverwaltungen hat den Antrag ebenfalls angenommen, und seit dem 1. April 1906 ist die Bestimmung auf deutschen Bahnen in Kraft, dass leere Bonbongläser nur halbe Fracht (halbe Gewichtsberechnung) zu entrichten brauchen. Wie uns die Firma Wild-

Digitized by Google

hagen mitteilt, hat die Bahnverwaltung seitdem nur einmal das volle Gewicht berechnet, dann aber auf Beschwerde hin den zuviel erhobenen Betrag zurück vergütet.

Porto im Orts- und Nachbarortsverkehr. Mit dem 1. Juli 1906 hat die Ermässigung der Portosätze im Nahverkehr für Postkarten, Drucksachen, Geschäftspapiere, Warenproben und Sendungen, die sich aus Drucksachen, Geschäftspapieren und Warenproben zusammensetzten, aufgehört. Nur Briefe geniessen das ermässigte Porto im Orts- und Nachbarortsverkehr nach der Verordnung des Reichskanzlers vom 23. Juni 1906 weiter. Demnach hören die 2 Pfennig-Postkarten auf, doch können diese durch Aufkleben einer 3 Pfennig-Marke noch benutzt werden. Ebenso soll es z. B. gestattet sein, Briefe mit fünf 2 Pfennig-Marken bis auf weiteres zu frankieren. — Wenn wir uns recht erinnern, wurde das ermässigte Ortsporto eingeführt, als die Reichspost die damals noch bestehenden Privatposten übernahm, um auf diese Weise einen Ausgleich für die billigeren Sätze der Privatposten zu schaffen. Abgeschafft wird es jetzt bis auf Ortsbriefe leider wieder, weil das Reich Geld braucht.

Dampfmühle und Konfiseriewarenfabrik A. Wildhagen & Co., Kommanditges. auf Aktien in Liquidation. Die Liquidatoren berufen auf den 23. Juli 1906, nachmittags 3 Uhr, eine Generalversammlung, um die Schlussrechnung vorzulegen und um für sich und den Aufsichtsrat Entlastung zu erhalten. Die Versammlung findet in den Geschäftsräumen der Firma A. Wildhagen & Co. in Kitzingen a. Main statt.

Patente.

— Anmeldungen.

53 l. K. 29 556. Hitzebeständige und dichte Gussform zur Herstellung von Karamel-Osterwaren und dergl. Hermann Knaupp, Jessingen b. Kirchheim unter Teck. 10. 5. 05.

Erteilungen.

53 c. 174 266. Verfahren zum Konservieren von Nahrungsmitteln, insbesondere von Eiern. Georges Emilie Grenard, Paris; Vertr.: Dr. W. Haussknecht und V. Fels, Pat.-Anwälte, Berlin W. 9. 8. 11. 04.

53 d. 174 229. Verfahren zur Herstellung von Getreidekaffee und Getreidemalzkaffee. Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, G. m. b. H., München und Uerdingen a. Rh. 6. 9. 04.

53 l. 174 200. Mahlvorrichtung, insbesondere zum Mahlen von Schokolade. Gabriel Carlson, Springfield; Vertr.: E. W. Hopkins und K. Osius. Pat.-Anwälte, Berlin SW. 11. 20. 12. 04.

Gebrauchsmuster.

81 c. 280 353. Packung, deren abtrennbare Verschlussklappe als Rabattmarke dient und als solche gekennzeichnet ist. Paul Bauer, Stuttgart, Sofienstrasse 40. 19. 5. 06. B. 31 092.

81 c. 280 358. Verpackung für Zwiebäcke in kleineren Mengen. Fa. Henry Pauly, Homburg v. d. H. 21. 5. 06. P. 11 195.

81 c. 280 277. Verpackung für in komprimierte Form gebrachte Puddingmasse. Stärke-Raffinerie und Nährmittelfabrik, G. m. b. H., Weesenstein i. S. 14. 3. 06. St. 8386.

Handelsregister.

Apolda. Aktiengesellschaft Rheinisch-Sächsische Malzfabriken vormals H. Commer et Cie. in Mülheim a/Rhein, Zweigniederlassung in Dorfsulza: Die Generalversammlung vom 22. Februar 1906 hat unter Abänderung des Gesellschaftsvertrages beschlossen: 1. Das Grundkapital durch Zusammenlegung von je zwei Aktien zu einer Aktie um 400 000 Mk. herabzusetzen; 2. das Grundkapital durch Ausgabe von 150 Stück auf den Inhaber lautender Aktien zum Nennbetrage von je 1000 Mk. um 150 000 Mk. zu erhöhen. Zur Vertretung des Vorstandes sind künftig zwei Vorstandsmitglieder oder ein Vorstandsmitglied und ein Prokurist nötig. Herr Otto Grotjan in Mülheim a. Rb. ist aus dem Vorstand ausgeschieden. An seiner Stelle wurde der Malzfabrikant Josef Karp in Mülheim a. Rh. zum Mitglied des Vorstands bestellt. Dem Kaufmann Paul Jurisch in Mülheim a. Rh. ist Prokura erteilt worden.

Bonn. Rheinische Bäckereimaschinenfabrik, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist die Anfertigung und der Vertrieb von Maschinen, insbesondere von Bäckereimaschinen. Das Stammkapital beträgt 30 000 Mk. Die Geschäftsführer sind: 1. Kaufmann Ewald Bous zu Troisdorf; 2. Kaufmann Josef Düppenbecker zu Geisbach; 3. Oberpostassistent Jean Sonntag zu Bonn; jeder Geschäftsführer ist für sich allein zur Vertretung der Gesellschaft und Zeichnung der Firma berechtigt.

Kassel. Casseler Hafer-Kakao-Fabrik Hausen & Cie. Aktiengesellschaft: Die Prokura des Herrn Rudolf Thomann in Kassel ist erloschen. Dem Kaufmann Adolf Stierlen zu Kassel ist in der Weise Prokura erteilt, dass er die Gesellschaft in Gemeinschaft mit einem Vorstandsmitgliede vertreten kann.

Köln a. Rh. Krewel & Co., G. m. b. H.: Durch Gesellschafterbeschluss vom 3. März 1906 ist das Stammkapital um 50 000 Mk. erhöht und beträgt jetzt 500 000 Mk.

Danzig. Gustav Weese in Thorn mit Zweigniederlassung in Danzig: Gesellschafter sind die Kaufleute Gustav Weese und Max Albert Weese, beide in Thorn.

Eisenach. Sächsisch-Thüringische Nährmittel-Industrie, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung und der Vertrieb von Nahrungsmitteln und der Handel mit Waren aller Art. Das Stammkapital beträgt 20 000 Mk. Der Gesellschaftsvertrag ist am 1. Juni 1906 festgestellt. Die Dauer der Gesellschaft ist auf zehn Jahre vereinbart. Geschäftsführer ist Kaufmann Otto Grams in Eisenach.

Hagen, Westf. Arthur de Lorne & Co., Nahrungsmittelfabrik, G. m. b. H.: Das Stammkapital ist um 50 000 Mk. erhöht und beträgt jetzt 150 000 Mk. Den Kaufleuten Leopold Loeb in Berlin, Schützenstrasse 40/42, und W. Puller in Hagen ist Gesamtprokura dergestalt erteilt, dass sie gemeinschaftlich und — wenn mehrere Geschäftsführer vorhanden sind — jeder in Gemeinschaft mit einem Geschäftsführer zur Vertretung der Gesellschaft berechtigt sind.

Hannover. Anna Quick, Ceylon-Tee-Niederlage und Probierstube: Inhaberin ist Fräulein Anna Quick in Hannover.

Riedlingen. 1. Franz Eberhard, Kolonialwarengeschäft: Inhaber ist Franz Eberhard, Kaufmann in Riedlingen;

2. M. Bühler, Josef Minchs Nachfolger, Kolonialwarengeschäft: Inhaber ist Michael Bühler, Kaufmann in Riedlingen.

3. Elise Eble, Witwe, Kolonialwarenhandlung: Inhaberin ist Elise Eble, geb. Zoll, Witwe des Friedrich Eble in Riedlingen.

Saarbrücken. Peter Emmel: Inhaber ist der Kaufmann Peter Emmel. Geschäftszweig: Kolonialwarenhandlung.

Stuttgart. Vereinigte Chocolade- und Bonbons-Fabriken von E. O. Moser & Cie. & Wilh. Roth jr., G. m. b. H. in Stuttgart: Herr Dr. Ludwig Sprösser, Chemiker, ist zum weiteren Geschäftsführer bestellt mit der Befugnis, die Gesellschaft allein zu vertreten. Die Prokura des Genannten ist erloschen.

Digitized by Google

Schweinfurt. Lippmann Rosenbaum: Inhaberin dieser Firma mit dem Sitz in Rödelmaier ist Ernestine Locher Witwe, Kolonialwarengeschäftsinhaberin in Rödelmaier.

Thorn. A. Krantz Nachf. in Thorn (Zweigniederlassung der in Halle a. S. bestehenden Hauptniederlassung): Der Fabrikbesitzer Gustav Weese in Thorn ist in das Geschäft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten.

Weinheim. »Kölner Consumgeschäft Johann Demmer« in Mainz mit Zweigniederlassung in Weinheim: Inhaber ist Kaufmann Johann Demmer in Mainz. — Kolonial- und Spezereiwarengeschäft.

Wiesbaden. Biebricher Maccaroni- und Eierteigwarenfabrik Vater u. Co., G. m. b. H.: Durch Beschluss der Gesellschafter vom 5. Juni 1906 ist einzelnen Geschäftsführern die Ermächtigung erteilt worden, die Gesellschaft allein zu vertreten. Jedem der Geschäftsführer Conrad Jentzsch und Rudolf Jentzsch steht die selbständige Vertretung der Gesellschaft zu.

Konkurse.

Bergen, Rügen. Bäckermstr. Karl Dernehl.
Breslau. Bäckermstr. August Eisner in Kosel.
Detmold. Bäckermstr. F. Ebeling.
Dresden. Bäckermstr. Josef Dopsch in Koschütz, Bergstr. 6.
Düsseldorf. Krämer Armin Koehler, i. F. Jean Couen Nachf., Elisabethstr. 14.
Halberstadt. Bäckermstr. Franz Ernst in Wegeleben.
Helmstedt. Drogist Franz Paschkowski.
Insterburg. Bäckermstr. Gottlieb Boutta.
Limbach, Sa. Krämer H. O. Friedrich.
Markirch. Krämer Eduard Regelsberger.
Osterhofen. Krämer Josef Schwarz in Altenmarkt.
Rüdesheim, Rhein. Bäckermstr. Adolf Dumoulin in Oestrich.
Riesa. Krämer E. R. Stichler in Gröba, Riesaerstrasse 12.
Solingen. Krämer Carl Kleyer in Graefrath.
Tilsit. Konditor Wilhelm Stark, Königsbergerstr. 11.

Neugründungen:

Gladbach. Schokoladenhaus Franz Barnickel, Krefelderstrasse 57/59.
Wittenberge, Bez. Potsdam. Max Glaeser, Johannes Rungestrasse 6 — Konditorei.
Saarbrücken. Christian Schneider, Saargemünderstrasse 186 — Feinbäckerei.
Wolfenbüttel. Alwin Grimm, Commisstrasse 3 — Konditorei, Konfitüren. (K.)

Berlin. Kurz hintereinander starben hier der Seniorchef der Schokoladenfirma J. D. Gross, Herr Paul Schickendantz, und der Senior der Berliner Schokoladen- und Konfitürenbranche, Herr Silverius Pavel. (K.)

Oldenburg. Anton Garms verlegte seine Konditorei und Bäckerei von Banterstrasse nach Ecke Roon- und Kurzestrasse. (K.)

Wandsbek. Am 30. Juni 1906 feierte die Kakaokompagnie mit ihren sämtlichen Angestellten und vielen Freunden die Einweihung eines neuen Fabrikgebäudes, durch das die vorhandenen Fabrikanlagen verdoppelt werden. Für Speise und Trank hatte die Firma bestens gesorgt; eine Reihe von Vorführungen, die auf das Werden und die Entwickelung des Unternehmens Bezug hatten, die von Angestellten der Kakaokompagnie ausgeführt wurden, sorgten für angenehme Unterhaltung der Festteilnehmer. Im neuen Fabrikgebäude war ein Boden als Esssaal, ein anderer als Tanz- und Theatersaal festlich hergerichtet.

Wurzen. Die Wurzener Kunstmühlenwerke und Biskuitfabriken vorm. Krietsch verteilen für das letzte Geschäftsjahr 4 Prozent Dividende auf Prioritäts-Stammaktien und Stammaktien, während im Vorjahr Gewinn nicht zur Verteilung kam. Zu Abschreibungen wurden 100 945 Mk. (im Vorjahr 94 181 Mk.) verwandt, und ausserdem wurde aus dem Reingewinn eine Extraabschreibung von 30 000 Mk. mit Rücksicht auf verschiedene Um- und Neubauten vorgenommen.

Schweizerischer Aussenhandel im ersten Vierteljahr 1906. Die Aufnahme von Kakaobohnen hat 1 639 300 Kilo betragen, worüber beim Kapitel »Kakaobohnen« näheres zu finden ist. Die Ausfuhr von Kakaopulver und Schokoladenteig hat 109 000 Kilo umfasst im Werte von 459 894 frs. Im Jahre vorher waren es 126 800 Kilo oder 465 876 frs gewesen. Hauptempfangsländer hierfür sind Italien und Frankreich. Den Ausfuhren stehen 31 500 Kilo Einfuhren gegenüber, wovon 21 400 Kilo Kakaopulver aus Holland kamen. Weiter gestiegen ist die Schokoladenausfuhr, die gegen das erste Viertel 1905 einen Zuwachs von 189 900 Kilo zeigt. Im ganzen gingen 1 798 200 Kilo im Werte von 6 942 783 frs über die Grenze ins Ausland. Der durchschnittliche Wert der Ausfuhren berechnet sich auf 387 frs für 100 Kilo. Unter den Hauptempfangsländern stehen England mit 573 200 Kilo, Nordamerika mit 280 700 Kilo, Deutschland mit 173 800 Kilo, Italien mit 161 700 Kilo, Frankreich mit 109 600 Kilo.

Auch die Ausfuhr von Kindermehl ist 1906 fortgeschritten, sie stellt sich auf 270 200 Kilo im Werte von 548 195 frs, was gegen das erste Viertel von 1905 eine Wertzunahme von 103 986 frs bedeutet.

Dagegen ist kondensierte Milch im ersten Vierteljahr 1906 um 751 673 frs dem Werte nach zurückgeblieben, denn es gelangten nur 6 629 300 Kilo im Werte von 6 543 875 frs zur Ausfuhr.

Handelshochschule Berlin. Die Vorlesungen werden mit dem Wintersemester 1906/07 ihren Anfang nehmen. Das Verzeichnis der Vorlesungen, die alle Gebiete des Handels umfassen, weist 72 verschiedene Vorlesungen auf, die von 35 Dozenten angekündigt sind. Der erste Rektor, der von den Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin ernannt und vom Handelsminister bestätigt wurde, ist Professor Dr. Jastrow, der gleichzeitig einen Lehrstuhl für Volkswirtschaft inne hat. Die Handelshochschule ist von der Korporation der Kaufmannschaft von Berlin ins Leben gerufen und wird auch ferner unter deren Schutz stehen.

Tangermünde. Kürzlich berichteten wir, dass die Firma Fr. Meyer's Sohn in eine Aktiengesellschaft umgewandelt würde, deren Aktien lediglich im Familienbesitze der jetzigen Firmeninhaber bleiben sollten. Wie uns die Firma auf unsere Anfrage mitteilt, wird nur die Raffinerie zur Aktiengesellschaft umgewandelt, während die Fruchtkonservenfabrik, die von der Raffinerie vollkommen getrennt ist, an die englische Aktiengesellschaft James Keiller & Co. in Dundee verkauft ist. Diese Firma spielt in der englischen Marmeladen- und Fruchtkonserven-Industrie eine führende Rolle und beabsichtigt das deutsche Geschäft mehr als bisher zu betreiben. Hoffentlich sorgt dann die fremde Konkurrenz dafür, dass die heimische Marmeladen- und Fruchtkonserven-Industrie, soweit sie ihre Erzeugnisse mit Stärkesirup und Farbstoffen herstellt, heilsam beeinflusst wird und nicht mehr in der Billigkeit, sondern in der Güte ihrer Erzeugnisse ihr vornehmstes Ziel sieht und erstrebt.

Digitized by Google

Grosseinkaufsgesellschaft deutscher Konsumvereine m. b. H. Hamburg. Auf der Generalversammlung in Stettin wurde die Verteilung des Reingewinns von 238605 Mk. in der vorgeschlagenen Weise genehmigt. Auch wurde beschlossen, dass die Genossenschaften mehr noch als bisher ihre Waren von der Gesellschaft beziehen möchten. Die Erhöhung des Stammkapitals von 750000 Mk. auf 1000000 Mk. fand ebenfalls die Billigung der Versammlung, aus der sogar beantragt wurde, das Stammkapital gleich auf 1250000 Mk. zu erhöhen, doch ging dieser Antrag über die Fassung der Tagesordnung hinaus. Schliesslich erklärt sich die Versammlung einverstanden mit dem Erwerb zweier Grundstücke am Besenbinderhof in Hamburg zur Errichtung eines eigenen Geschäftshauses und mit dem Aufbau eines Lagerhauses auf städtischem Grund in Düsseldorf, wo auch die nächste ordentliche Generalversammlung stattfinden soll.

Deutsche Ecuador Cacao Plantagen- und Export-Gesellschaft. Am 19. Mai fand die diesjährige Generalversammlung statt, in der die vorgelegte Jahresrechnung für 1905 und der Vorschlag zur Verteilung des Jahresgewinnes ohne Einrede angenommen wurden. Der Geschäftsbericht lautet: »Das Geschäftsjahr 1905 hat bedauerlicherweise ein weniger gutes Resultat gebracht, als das vorangegangene Jahr, und zwar lediglich, weil die Ernten unserer im Arriba-Distrikt gelegenen Plantagen nur klein waren. Der dadurch entstandene Ausfall konnte zwar durch die grösseren Ernten unserer Balao-Plantagen gemildert, aber nicht vollständig ausgeglichen werden. Die gesamte Kakaoproduktion unserer Plantagen beläuft sich auf 15473.42 Quintales und ergab einen Erlös von 308222.33 $. Die Preise waren befriedigend; sie bewegten sich für Arriba zwischen 21 $ und 26.50 $, für Balao zwischen 18.60 $ und 22.50 $. Die Gesamtergebnisse der Kakaoernte haben betragen 1905 1904 1903

15473 18609 18026 Quintales

Die Eingänge für Kaffee sind wie bisher nur klein gewesen. Die Erträgnisse der Plantage Sibimbe sind auf Grund eines geschlossenen Pachtvertrages auf Pachtkonto verbucht. Auf der Plantage La Palma haben wir zum ersten Male die Gewinnung von Gummi in die Hand genommen; der Erlös beziffert sich auf 4935.10 $. Bezüglich der Aussichten für das neue Geschäftsjahr bemerken wir, dass die Ablieferungen auf unseren Arriba-Plantagen in den ersten drei Monaten befriedigende Zahlen zeigen, die die des gleichen Zeitraumes im Vorjahr übersteigen. Ueber die Aussichten für die Balao-Ernte, die erst im August beginnt, lässt sich zurzeit noch nichts sagen. Nach Vornahme genügender Rückstellungen schlagen wir eine Dividende von 7½ Prozent vor.«

Soweit der Bericht. In der Gewinn- und Verlustrechnung ist die Einnahme aus der Kakaoernte mit 616445 Mk., aus anderen Einnahmequellen zusammen mit 42483 Mk. eingestellt, wozu noch 15488 Mk. Vortrag aus 1904 treten. Der Planzungsbetrieb erforderte 277069 Mk., die Zinsen für die Prioritätsanleihe von 1898000 haben 107250 Mk. betragen, andere Unkosten belaufen sich im ganzen auf 62485 Mk. Aus dem Jahresgewinn werden 57751 Mk. auf Pflanzungen und Vorschussreserve zurückgestellt. Für den gesetzlichen Reservefonds und für die Tantiemen des Aufsichtsrates werden 7719 Mk. und 6666 Mk. verwandt. 150000 Mk. werden auf 2 Mill. Aktienkapital als Dividende ausgeworfen und 5476 Mk. neu vorgetragen.

Unter den Aktiven stehen die Pflanzungen mit 3963905 Mk. zu Buch, die Vorschusskonten für Pflanzer, Arbeiter und Beamte umfassen 329194 Mk., die Wechsel und Guthaben stellen sich auf 258267 Mk. Unter den Passiven sind ausser dem Aktienkapital und der Prioritätsanleihe Reserven und Rückstellungen mit 451258 Mk. aufgeführt, ferner noch einige kleinere Posten.

Entscheidungen zum neuen deutschen Zolltarif. Lakritz in Stangen ist zollfrei. Eine »Lakritz in Stangen« genannte Ware besteht aus rohem, mit Geschmackszutaten oder Heilmittelstoffen nicht versetztem Süssholzsaft in runden Stangen von 16 cm Länge, 1,6 cm Dicke und 65 g Eigengewicht und ist zum Gewerbe- und Medizinalgebrauche bestimmt. Die in Kisten verpackten Stangen sind entweder einzeln von einer mit gedruckter Warenanpreisung versehenen und durch ein Gummibändchen zusammengehaltenen Papierhülle umschlossen oder ohne besondere Umhüllung durch Zwischenlagen von getrockneten Lorbeerblättern getrennt. Die einfache, die Ware an beiden Enden unbedeckt lassende Papierumhüllung kann nicht als eine Aufmachung für den Kleinverkauf angesehen werden, da sie nur die unversehrte Form der Stangen erhalten soll und beim Einzelverkauf eine weitere Verpackung nicht entbehrlich macht. Sie gehört zum Reingewichte der Ware und bleibt mit dieser zollfrei. Die als Verpackungsmittel dienenden getrockneten Lorbeerblätter sind ebenfalls zollfrei zu belassen, sofern nicht die Absicht einer Umgehung des für sie bestehenden Eingangszolls augenscheinlich hervortritt oder sonst nachweisbar ist.

Zitronensaftfabrikation! Vor der Strafkammer 3 des Altonaer Landgerichts hatte sich heute der Kaufmann J. P. Jürgs aus Altona wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz zu verantworten. J. war wegen dieses Vergehens bereits vom Amtsgericht in eine Geldstrafe von 10 Mk., eventuell entsprechende Haft, genommen, und hatte gegen dieses Urteil Berufung eingelegt. J. vertreibt hier seit einer Reihe von Jahren den Zitronensaft einer Fruchtsaftfabrik in Zschoppau und zählt fast sämtliche Selterswasserpavillons in Hamburg-Altona zu seinen Abnehmern. Die wunderschöne goldgelbe Farbe des Saftes fiel schliesslich der Behörde in Hamburg auf, und diese veranlasste nun die Altonaer Gesundheitspolizei, sich dieses Fabrikat einmal genauer anzusehen. So kam es, dass am 19. Januar eine Flasche dieses Saftes dem städtischen Untersuchungsamt zur Begutachtung eingesandt wurde. Das Resultat war ein überraschendes, denn es ergab, dass die Flasche kaum 25 Prozent Zitronensaft enthielt, das andere war Zuckerwasser, und dies Gemisch war durch einen Zusatz von Farbstoff schön goldgelb gefärbt. Da die Etikettierung aber von einer derartigen Zusammensetzung nichts ahnen liess, so sah das Amtsgericht ein Vergehen für vorliegend an und erkannte, wie mitgeteilt. In seiner Berufung machte der Angeklagte geltend, dass es ihm niemals eingefallen wäre das Publikum zu täuschen, denn auf der Etikette habe er, um dem Gesetze zu genügen, ausdrücklich vermerkt »Zitronensaft mit Zucker«. Farbstoff sei in so geringen Mengen zugesetzt, dass er es für unnötig hielt, diesen Zusatz ausdrücklich zu erwähnen. Das Publikum verlange, wenn es Zitronensaft kaufe, eine schöne goldgelbe Farbe, und diese liesse sich eben nur durch einen künstlichen Farbstoff herstellen, da auch reiner Zitronensaft ungefähr wie Wasser aussähe. — Der Sachverständige Dr. Reinsch, Leiter des städtischen Untersuchungsamtes, bekundete, er habe in dem Gemisch 69 Prozent Zuckerextrakt, 1,4 Prozent Zitronensäure und nur 0,06 Prozent Asche gefunden, es habe also kaum 25 Prozent Zitronensaft enthalten. Ob letzterer aus den Früchten oder künstlich aus Zitronensäure gemacht sei, liesse sich im gegenwärtigen Falle schwer feststellen. Richtig sei, dass, wenn das Produkt aus

Digitized by Google

reinem Zitronensaft bestanden habe, eine goldgelbe Farbe nur schwer zu erzielen gewesen wäre; auch hier hätte man zu diesem Zwecke einen Farbstoff zusetzen müssen. Nach seiner, des Sachverständigen, Ansicht hätte im vorliegenden Falle die Etikette den Zusatz tragen müssen: »mit unschädlichem Farbstoff aufgefärbt«.

Auf Befragen erklärte der Angeklagte, dass eine Flasche ¾ Liter enthalte und von ihm zum Preise von 90 Pfg. verkauft werde, im Kleinhandel müsse man wohl 1,20—1,50 Mk. dafür zahlen. Er beruft sich darauf, dass er schon jahrelang unbeanstandet diesen Saft verkauft habe und niemals beabsichtigt habe, das Publikum zu täuschen; er bitte daher um Freisprechung. Das Gericht kommt nach längerer Beratung zu folgendem Erkenntnis: Bewiesen ist, dass der Angeklagte die Flaschen mit einer Etikette versehen hat, aus welcher sich ergibt, dass der Inhalt aus reinem Zitronensaft mit Zucker bestehe. Der Inhalt besteht nun aber nicht lediglich aus reinem Zitronensaft, sondern auch aus einer nicht unerheblichen Menge Wasser und einem Zusatz von Farbstoff. Es kann daher keinem Zweifel unterliegen, dass der Inhalt durch den letzteren eine so schöne goldgelbe Farbe erhält, dass er zur Täuschung geeignet ist. Es unterliegt ferner keinem Zweifel, dass der Angeklagte Kenntnis davon gehabt habe, dass dadurch beim kaufenden Publikum der Verdacht, dass es noch nicht einmal 25 Prozent Zitronensaft, und möglicherweise nicht einmal natürlichen, in dem Inhalt erhalte, gar nicht aufkommen sollte. Unter Berücksichtigung aller dieser Umstände schliesst sich das Gericht den Feststellungen des Vorderrichters an, und erkennt auf kostenpflichtige Verwerfung der Berufung.

Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft. In Gordianheft 267, Seite 627, brachten wir einige Angaben über die Geschäftsergebnisse von 1905, die wir heute ergänzen können. Wir bemerken dabei, dass die Zahlen von 1904 in Klammern zum besseren Vergleich neben die von 1905 gesetzt sind. Die Gesellschaft hat ein Grundkapital von 14 Millionen Mark, wovon 750000 Mk. noch nicht einberufen sind. Die Grundstücke stehen mit 1957302 Mk. (2501866 Mk.), die Gebäude mit 3303377 Mk. (3298943 Mk.) sowie Maschinen und Einrichtungen mit 2456251 Mk. (2345568 Mk.) zu Buch. Die Beteiligungen und Wertpapiere werden mit 5126309 Mk. (5103702 Mk.) und die Warenvorräte mit 3643632 Mk. (3402355 Mk.) aufgeführt. 1424384 Mk. (1042071 Mk.) sind als Vorschüsse an Unternehmungen, deren Kapital ganz oder vorzugsweise im Besitz der Gesellschaft ist, oder als Beteiligungen unter der Bezeichnung Ausstände II verbucht. Während andere Schuldner mit 2348439 Mk. (1967164 Mk.) ausstanden, hatten Gläubiger 3522419 Mk. (3137522 Mk.) zu fordern. In Bankguthaben, Wechseln und Bargeld waren 970517 Mk. (1376866 Mk.) vorhanden. Die Hypothekenschulden haben sich auf 2435097 Mk. (2789932 Mk.) verringert.

Hierzu teilt die Gesellschaft mit, dass die Ergebnisse von 1905 im ganzen wieder befriedigt haben, was sich indessen nur durch einen bemerkenswerten Mehrabsatz erreichen liess, da infolge ungünstiger Lage des Zuckermarktes, höherer Arbeitslöhne und teurerer Verpackungsstoffe der Verdienst wesentlich beeinflusst wurde. Dies gilt namentlich für Deutschland, während die Verhältnisse bei den Zweigunternehmungen in New-York und in Pressburg günstiger liegen. Auch die Ausfuhr nach Holland und Belgien, sowie nach Südamerika und Afrika hat sich zufriedenstellend weiter entwickelt, während das englische Geschäft nur geringe Besserung zeigt. Für den amerikanischen Markt ist eine neue Fabrik im Bau begriffen, um der fortdauernd steigenden Nachfrage zu genügen; sie liegt in der Nähe von New-York auf eigenem Grund und Boden und hat Bahnanschluss sowie Seeverbindung; sie wird voraussichtlich bis zum Ende dieses Jahres in Betrieb kommen.

Auch das neue Geschäftsjahr zeigt bisher in fast allen Zweigen des Geschäfts im In- und Auslande wieder eine Steigerung des Warenabsatzes. Die Preiskonjunktur ist im allgemeinen etwas besser geworden. Für die verstorbenen Herren Kommerzienrat Peter Joseph Stollwerck und Albert Simon wurde Herr Direktor Fritz Roderbourg, Bonn, in den Aufsichtsrat gewählt.

»Die Reklameschule«, deren erste Lieferung wir in Heft 262, Seite 506, besprachen, wird nicht weiter erscheinen, nachdem zwei Lieferungen herausgegeben sind.

Rumänien. In Rumänien gibt es sechs Schokolade- und Teigwarenfabriken, unter denen eine Fabrik in ausländischem Besitz ist. Das in diesem Unternehmen angelegte Kapital beträgt 2339100 frs, wovon 1959130 frs auf die fünf heimischen Fabriken und 380000 frs auf die sechste, fremde Fabrik entfallen.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Gelegenheitskauf!

Automatische Füll- u. Dosiermaschine mit 2 Fülltrichtern

Fabrikat: Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg, fast neu, Originalpreis Mk. 850.—, zu **Mk. 500.—** zu verkaufen.

Werner & Pfleiderer, Cannstatt (Wttbg.).

Meine nach **neuem Verfahren** auf meiner rotierenden Vacuum-Trockentrommel bei **äusserst niedriger** Temperatur hergestellte

♦ Trockenmilch ♦

ist gut löslich, sehr haltbar und besitzt das **volle** Aroma der **rohen** Milch.

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holstein.

Geschäftsstelle:

Berlin N.W. 23, Brücken-Allee 33.

Melangeur 1400 mm Bodensteindurchmesser, gebraucht, zu kaufen gesucht.

Off. unter **G. 628** an den **Verlag des Gordian.**

Digitized by Google

Schutzkleider
für
Arbeiterinnen

grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.

Grosse Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Gesucht auf den Herbst in eine schweizer Schokoladefabrik ein tüchtiger Konfiseur als Vorsteher der Konfiserie-Abteilung. Lebensstellung für tüchtige Kraft. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Angabe der bisherigen Tätigkeit unter **L.A.631** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Gelegenheitskauf.

2 Drageekessel,
1 Bonbonmaschine mit 9 Walzen,
1 Kühltisch,
1 Vacuumkessel.
1 Franke'sche Patent-Bonbonmaschine ohne Naht.
Anfr. u. **D. T. 634** an **Verlag des Gordian.**

20pferdige Dampfanlage
mit Sicherheitskessel, 8 Atm.-Betriebsdruck, in vorzüglichem Zustande, für 1900 Mark verkäuflich. Auf Wunsch Montageübernahme. Anfrag. unt. **E. W. 630** an **Verlag des Gordian.**

Farbige Pergamyn
Wolle
in 2 und 5 mm Breite. — Prima Ware.

Drube & Gränzdörffer
Magdeburg.

50pferdige Dampfmaschine und Kessel,

sehr gut erhalten, unter Garantie billig verkäuflich. Anfr. u. **R. C. 629** an **Verlag des Gordian.**

Jg. Kaufmann, Mitte 30er, **sucht** gestützt auf Ia Zeugnisse

Beteiligung

bei einer Zuckerwarenfabrik Magdeburgs. Gefl. Off. sub **A. T. 266** an **Rudolf Mosse, Magdeburg.**

Erste Firmen

verpacken ihre Erzeugnisse wie:
Tafel-Schokoladen,
Schokolade-Zigarren,
Dessert-Bonbons,
Konfekt, Pralinées usw.
nur in den bekannten

„Holzpappkistchen"
der
Herf. Cart.- u. Faltschachteln-Fabrik,
Herford i. W.

Feinste und zweckentsprechende Aufmachungen.
Lieferung franko jeder Station.
Bemusterte Offerte bei Aufgabe der Grössen gratis.

Ich habe mich in Hamburg als

Patentanwalt

niedergelassen und übernehme Vertretungen in Patent- und Warenzeichensachen, besonders auf dem Gebiete der

Nahrungsmittel- und Chemischen Industrie.

Dr. W. Pogge

Approb. Apotheker und Chemiker
Hamburg 11, Kleiner Burstah 2.
Telephon I, 4925.

Wahler & Schwarz

(Inhaber: L. Messing & J. Schwabe)
Lithogr. Kunstanstalt * Stuttgart

fertigen als Spezialität für Schokolade-Fabriken:

Serienbilder-Karten feinster Ausführung
Plakate * Menu-Karten * ff. farbige Etiketten usw.

Lieferanten vieler grosser Schokolade-Fabriken. Muster gern zu Diensten.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

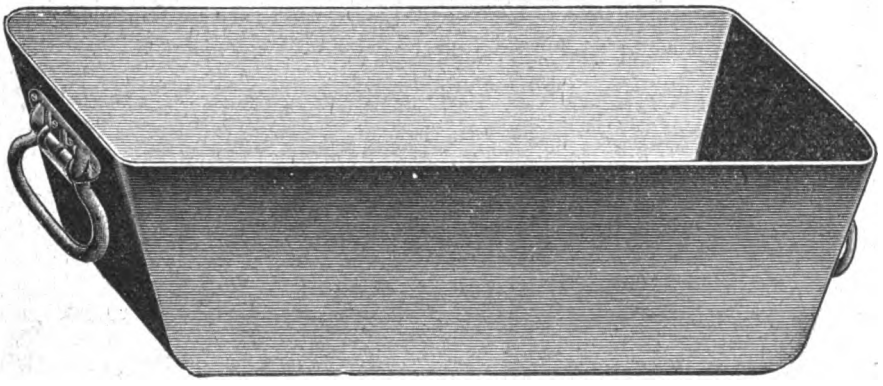
liefert als Spezialität
QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kästen

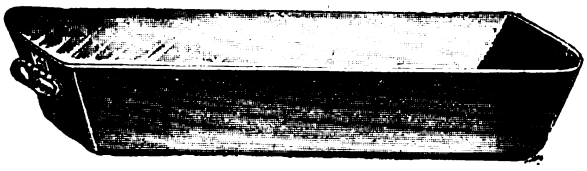
für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	16½	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	21½	26	24	26	38	43	50	57	71½	Kilo Schokoladenmasse.

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

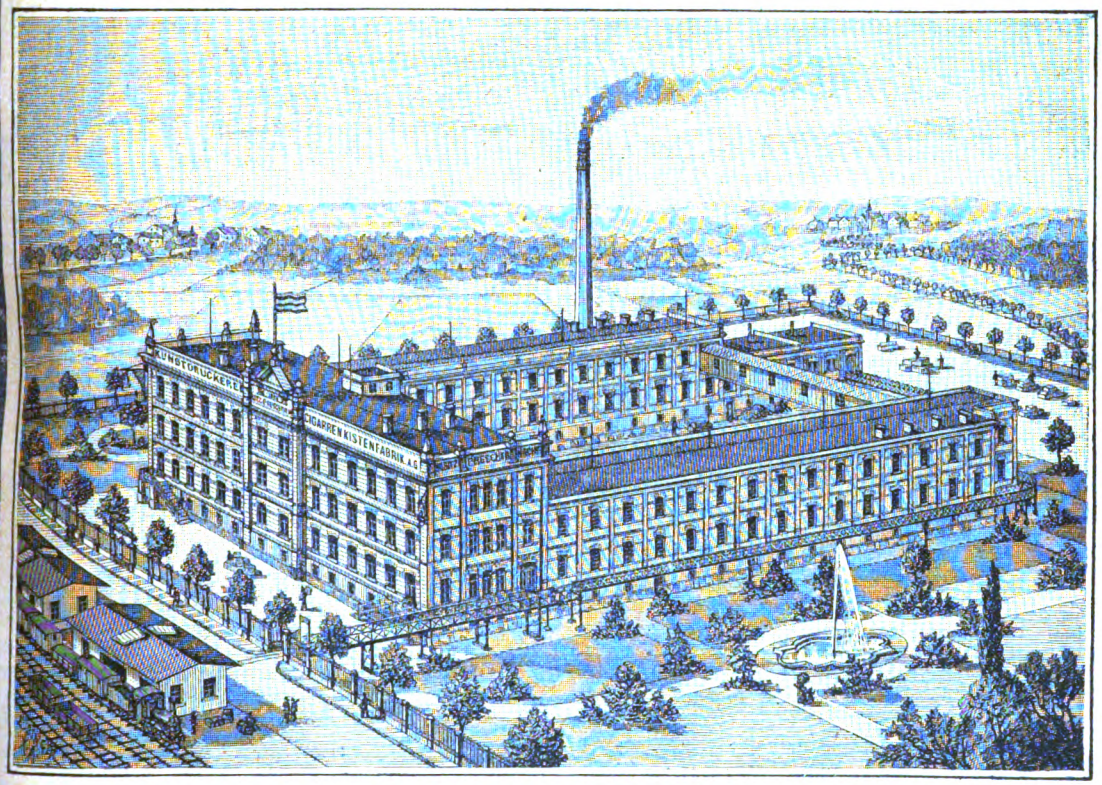
Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854

Leutzsch - Leipzig

Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

Reklame-Plakate und -Karten

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

Reklame-Karten

in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik Viersen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 270.** Hamburg, 20. Juli 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

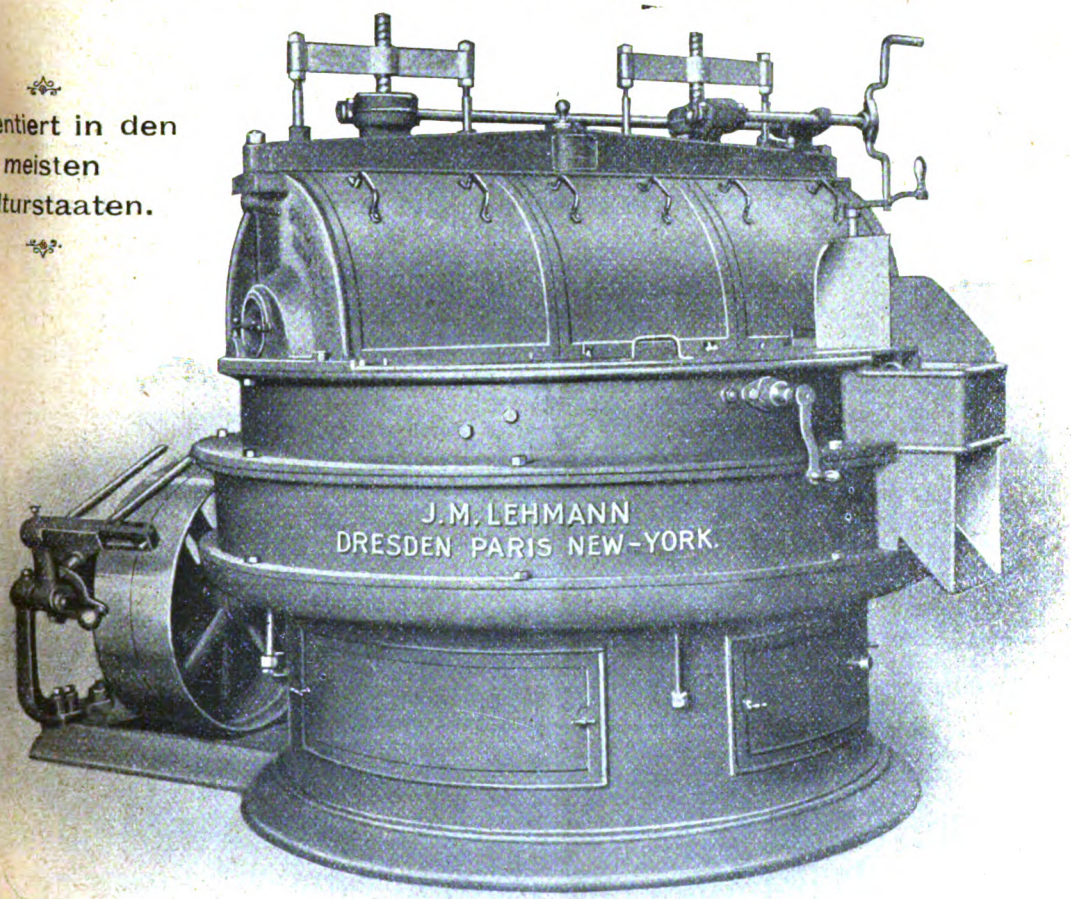
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

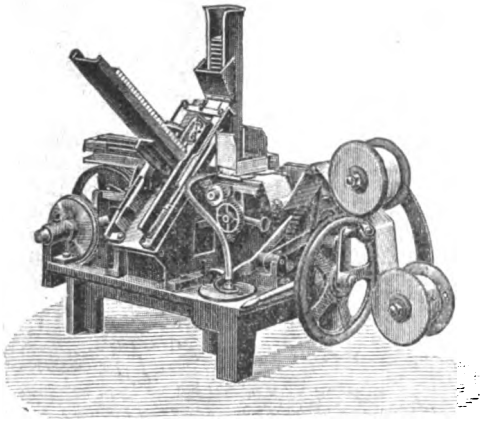
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieser Nummer 270:

Wortzeichen und Warenname. — Handelskammerberichte. — Ceylon im Jahre 1905. — Auslandsbriefe. — Deutschlands Verkehr im Mai 1906. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Wortzeichen und Warenname.

Von Rechtsanwalt Dr. Fuld in Mainz.

Die Nahrungsmittelindustrie und besonders die Kakao- und Schokoladenindustrie hat auffallender Weise bisher nur wenig darauf geachtet, dass auf dem Gebiete des Warenzeichenrechts eine Bewegung im Gange ist, die eine Neuordnung in einem Punkte anstrebt, der für ihre Kreise von nicht zu unterschätzender Wichtigkeit ist. Wie so oft, so kann man auch hier die Tatsache feststellen, dass die Fabrikanten den Vorgängen auf dem Gebiete des Schutzes des gewerblichen Eigentumsrechts viel zu wenig Aufmerksamkeit schenken und sich regelmässig erst dann darum kümmern, wenn diese Vorgänge schon so weit gediehen sind, dass es sehr schwer, wenn überhaupt noch möglich erscheint, zu ihrer erfolgreichen Abwehr etwas zu tun.

Es handelt sich bei der gedachten Bewegung um nichts weniger, als darum, die Möglichkeit des Schutzes von Wortzeichen, welche zu allgemein üblichen Warenbezeichnungen geworden sind, zu beseitigen und dem Patentamt die Befugnis zu erteilen, in die Rolle eingetragene Zeichen, die diesen Charakter haben, zu löschen. Dass Wortmarken, die als allgemeine Warenbezeichnungen anzusehen sind, dann überhaupt nicht mehr eingetragen werden dürfen, bedarf keiner Ausführung.

Die Bewegung hat ihren Ausgang genommen nicht sowohl von den Verhältnissen, wie sie in der Nahrungsmittelindustrie bestehen, sondern vielmehr in den Verhältnissen, die in der chemischen und pharmazeutischen Industrie vorhanden sind. Es sind vor allem die Apothekerkreise, in denen diese Bewegung die wärmste Unterstützung gefunden hat. Feindlich zu dieser Bewegung stehen in erster Linie die chemischen Fabriken, und der sich der chemischen Industrie mit Rührigkeit und Geschick annehmende Verein zur Wahrung der Interessen der chemischen Industrie hat bereits dem Reichskanzler eine ausführliche Denkschrift überreicht, in der die von dem Standpunkte dieses Industriezweiges gegen die beantragte Abänderung sprechenden Bedenken mit vollster Deutlichkeit und Schärfe hervorgehoben werden. An dieser Energie der chemischen Industrie sollte und müsste die Nahrungsmittelindustrie sich ein Vorbild und Beispiel nehmen. Denn, sind auch ihre Interessen an der Frage nicht so erheblich wie die der chemischen Fabriken, so sind sie doch andererseits keineswegs unbedeutend. Dies wird auch unmittelbar von denen zugegeben, die die gedachte Gesetzesänderung im allgemeinen Interesse für unbedingt geboten erachten.

Unter Warenzeichen, die zu allgemein gebräuchlichen Warennamen geworden sind, versteht man Bezeichnungen wie Antipyrin, Cocain, Hämoglobin, Palmin u. dgl. m. Man sagt, durch die dem Inhaber des Warenzeichenrechts vorbehaltene Ausschliesslichkeit zur Benutzung und zum Gebrauch dieser Bezeichnung für die Benennung bestimmter Waren wird ihm ein alleiniges Besitzrecht, ein Monopol gewährt, das in intensiver und extensiver Beziehung sogar weitergehende Wirkungen habe wie Patent oder Gebrauchsmuster. Das Verfahren, auf dem die Herstellung der unter einer dieser Bezeichnungen wohlbekannten Waren beruht, ist beim Patentschutz nur für die Dauer von fünfzehn Jahren geschützt, aber das Erlöschen dieses Schutzes nützt dem, der nunmehr das Erzeugnis mit dem frei gewordenen Verfahren herstellen will, wenig oder nichts, da es ihm nicht gestattet ist, die Bezeichnung für das Erzeugnis anzuwenden, unter der es bekannt ist.

Digitized by Google

Bleiben wir, um ein Beispiel anzuführen, aus dem die Sachlage sofort klar wird, bei dem Wort Palmin. Auch nach dem Erlöschen des unter Schutz gestellten Verfahrens für die Herstellung von Palmin, darf niemand ein Erzeugnis, das in Wirklichkeit Palmin ist, als Palmin bezeichnen und verkaufen, mit alleiniger Ausnahme dessen, dem der Wortschutz hierfür zusteht. Das Erzeugnis kann nur unter einem andern Namen, gleichviel ob unter dem des Fabrikanten oder unter einem Phantasienamen verkauft werden, aber damit ist dem Verkäufer wenig gedient; denn einmal ist es tatsächlich überaus schwer, einen Phantasienamen ausfindig zu machen, der dem Namen »Palmin« gleichwertig ist, und sodann will das Publikum, das sich an den Bezug von Palmin gewöhnt hat, eben nur Palmin, nicht aber etwas anderes. Indem nun das Gesetz die einmal eingetragene Wortbezeichnung unbedingt schützt und auf dem Boden der Ansicht steht, dass das eingetragene Wortzeichen nicht seinen individuellen, auf eine besondere Produktionsstätte hinweisenden Charakter verliere, schafft es zugunsten des eingetragenen Besitzers ein Monopol, das unter Umständen der Verbilligung des betreffenden Produktes hindernd im Wege steht. Dies ist zutreffend. Wenn nun aber hieraus die Folgerung abgeleitet wird, dass die Gesetzgebung eine derartige Monopolisierung nicht anerkennen dürfe, und dass sie die Pflicht habe, den Bezeichnungen, die allgemeine Warennamen geworden seien, den Charakter als Warenzeichen zu versagen, so wird man diese Folgerung doch noch nicht ohne weiteres als berechtigt anerkennen können.

Die Schädigung, die die Nahrungsmittelindustrie durch diese Aenderung erleiden würde, ist zwar bei weitem nicht so umfangreich wie für die chemische Industrie, aber sie darf doch andererseits auch mit nichten unterschätzt werden. Wie in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie überhaupt, so haben sich auch in der Kakaoindustrie im besonderen im Laufe der letzten Jahre mehr und mehr Produkte, Präparate und namentlich Surrogate unter einem Namen eingebürgert, der weder den bürgerlichen Namen des Fabrikanten, noch auch dessen Firma enthält. Dieser Umstand beweist, dass es unzutreffend wäre, die Angelegenheit als eine der chemischen Industrie allein eigentümliche Spezialangelegenheit zu betrachten.

Es kommt aber noch des weiteren hinzu, dass die Betretung dieses Weges insbesondere deshalb überaus bedenklich ist, weil hiermit der erste Schritt auf dem Wege einer Abschwächung des Schutzes des gewerblichen Eigentums getan wird. Bisher gingen die auf Abänderung der bezüglichen Gesetzgebung gerichteten Bestrebungen von dem Gedanken aus, dass es die Aufgabe des Staates und der Rechtsbildung sein müsse, den Schutz des Individualrechtes zu verstärken, nunmehr soll die Entwickelung die entgegengesetzte Richtung einschlagen; dies ist grundsätzlich sehr bedenklich. Wer bürgt dafür, dass man sich damit begnügen würde, nur solche Phantasienamen, die zum Zwecke der Kennzeichnung einer Ware gebraucht werden, als allgemeine Warennamen zu betrachten und nicht auch diese Charakterisierung auf solche Wortbezeichnungen anzuwenden, die den Namen des Herstellers mit verwerten? An sich wird es ja als vollständig undenkbar betrachtet werden dürfen, dass Wortzeichen, in denen der persönliche Name oder der Handelsname verwertet ist, zu allgemeinen Warennamen »entarten« könnten, die alsdann einen unentbehrlichen Bestandteil der Ware bilden würden. Allein gerade auf dem Gebiete der Entwickelung von Herkunftsbezeichnungen zu Warennamen hat man sehr seltsame Tatsachen zu verzeichnen gehabt. Vergegenwärtigt man sich, wie weit heute die massgebliche Auffassung bezüglich der Frage geht, was unter den Begriff des Freizeichens fällt, so ist die Möglichkeit durchaus nicht als völlig utopisch zu bezeichnen, dass unter Umständen eines Tages von einer, ihre Aufgabe vollständig verkennenden, Rechtsübung auch Namen wie Houtens Kakao, Galapeter, Lindtkaramelle, Marquistabletten usw. zu den allgemeinen und einen wesentlichen Bestandteil der betreffenden Ware bildenden Warennamen gerechnet werden könnten.

Es bedarf keiner Ausführung, dass eine derartige Möglichkeit nicht scharf genug bekämpft werden kann, denn mit ihrer Sanktionierung würde ja tatsächlich eine angesehene Fabrikations- und Produktionsstätte in die Unmöglichkeit versetzt, das ihr gebührende Recht, nämlich ihr Produkt unter der ihr allein zustehenden, auf sie hinweisenden Bezeichnung in den Handel zu bringen, ausüben zu dürfen. Diese Bedenken können also bei der Erörterung der Frage nicht in den Hintergrund gestellt werden, und sie werden ohne Zweifel bedeutsam genug erscheinen, um eine Abänderung des Gesetzes in dem von seiten der Aerzte und Apotheker befürworteten Sinne zu verhindern. Wenn die aus der Monopolisierung der Bezeichnungen für das Gebiet der pharmazeutischen Industrie sich ergebenden Missstände in der Tat so erheblich sind, wie vielfach behauptet wird, so wird allerdings Abhilfe geschaffen werden müssen, aber doch nur in der Weise, dass auch das Interesse der Industriellen, die sich bislang der betreffenden Bezeichnung ausschliesslich bedient haben und bedienen konnten, in ausgiebigem Masse gewahrt wird.

Es scheint nicht unmöglich zu sein, eine Lösung in Vorschlag zu bringen, durch welche das eine und das andere erreicht wird; es sind schon Vorschläge in dieser Hinsicht gemacht worden, die zum mindesten auf eine sorgfältige Prüfung Anspruch haben. Hierzu Stellung zu nehmen, ist im Rahmen dieser Auslassungen nicht beabsichtigt, da es nur darauf ankam, die Aufmerksamkeit der Spezialindustrie, die den Leserkreis dieser Zeitschrift bildet, auf die gedachte Frage zu lenken und sie hierdurch zu veranlassen, sich mit ihr unter dem Gesichtspunkte zu befassen, inwieweit sich ihre spezifischen Interessen hierbei mit denen der chemischen Industrie und mit den allgemeinen der Konsumenten decken.

Handelskammerberichte 1905.

Die Reihe der Handelskammerberichte von 1905, die wir in Gordianheft 264 mit Brünn und Breslau eröffneten, können wir heute im Auszuge fortsetzen.

I.

Die **Aeltesten** der Kaufmannschaft **von Berlin** nennen in ihrem Jahresbericht den Geschäftsgang im Handel mit Kakao und Kakaowaren gut und weisen an erster Stelle auf den von Jahr zu Jahr mehr steigenden Verbrauch von Rohkakao hin, wofür die Preise nur geringen Schwankungen unterlagen. Die stetigen Preise in Rohkakao haben im Verein mit den seit Frühjahr 1905 stark gewichenen Zuckerpreisen veranlasst, dass namentlich in geringen Schokoladenerzeugnissen ein starkes Schleuderangebot sich bemerkbar machte. Die Aeltesten heben dagegen als ein

Digitized by Google

erfreuliches Zeichen hervor, dass sich der Absatz in feineren Schokoladen gehoben hat, und dass das holländische Kakaopulver mehr zurückgedrängt wurde. Hieran ist zu erkennen, dass die feinen deutschen Schokoladen und das deutsche Kakaopulver im eigenen Lande anerkannt werden gegenüber den fremden Erzeugnissen. Diese werden durch die neuen Handelsverträge wesentlich begünstigt, nach dem Bericht mehr als bisher im Verhältnis zum Einfuhrzoll auf Rohkakao.

In Kakes und Biskuits entwickelte sich das Geschäft des Berichtsjahres eigenartig. Gleich zu Anfang, am 14. Januar 1905, wurden die Mindestpreise aufgehoben, weil eine einflussreiche Fabrik sich nicht fügen wollte. Im übrigen blieb aber die vor fünf Jahren errichtete Vereinigung bestehen und milderte durch eine Reihe von nicht aufgehobenen Satzungen den Kampf, der sich in billigsten Sorten mit Schleuderpreisen entspann. Dies ungesunde Verhältnis konnte trotz steigender Mehlpreise nur deshalb länger bestehen, weil zugleich der Umsatz in guten Sorten erheblich zunahm und den Verlust wieder wett machte. Die Beschäftigung war teilweise so stark, dass einzelne Fabriken schon im September und Oktober 1905 keine Aufträge mehr auf Tannenbaumbiskuits annehmen konnten. Die Aeltesten erwarten, dass bald wieder ein Mindestpreis eingeführt wird, da sonst die Angebote wohl wieder unter den von der Vereinigung angesetzten Nutzen von 6 Prozent gehen würden. Der gegenwärtige Zustand sei nur als eine Uebergangszeit anzusehen,

Das Mandelgeschäft begann 1905 mit schwankenden Preisen für süsse Mandeln, während bittere Mandeln fest waren. Im Frühjahr gaben die Preise infolge günstiger Ernteaussichten nach. Als aber im Juli/August die alte Ware knapp wurde, verlangte man z. B. für alte süsse Barimandeln 67 Mk. transito ab Hamburg, zu gleicher Zeit wurden süsse Barimandeln neuer Ernte mit 62 Mk. angeboten. Gegen Ende des Jahres zogen die Preise bei stärkerer Nachfrage wieder an. In Rosinen war das Geschäft bis in den Herbst hinein schleppend, abgesehen von einigen vorübergehenden Schwankungen verschiedener Art. Die neue Ernte fiel gut aus. Im Herbst belebte sich das Geschäft, doch ist es in Berlin sehr zurückgegangen. Man nimmt vielfach als Ersatz Sultaninen, in denen sich bis zum Herbst ein reges Geschäft abwickelte. Die neue Ernte brachte sehr gute Erträge, sodass sich der Verkauf bei nachgebenden Preisen sehr rege gestaltete.

Die fremden Honigeinfuhren weisen im Berichtsjahre ansehnliche Mengen auf. Das Geschäft hielt sich in der ersten Hälfte sehr rege, während es im zweiten Teil wohl infolge der gesunkenen Zuckerpreise stiller wurde. Der Bericht beklagt, dass der Absatz von reinem Bienenhonig durch den hohen Einfuhrzoll erschwert wird. Neben einigen kleineren Lieferanten hatte Kubahonig den grössten Anteil an den Einfuhren.

II.

Die Handelskammer **Berlin** berichtet, dass die Kakaoernte wie im Jahre 1904, so auch für 1905, in Menge und Ausfall zufriedengestellt hat. Die mittleren und billigeren Sorten sind im Preise gefallen, dagegen konnten sich die Edelkakaos auf der Preislage von Ende 1904 behaupten. Der Umsatz von Kakaopulver war im Handelskammerbezirk recht erheblich, wozu auch die Schutztruppenlieferungen nach Südwestafrika beitrugen. Die Preise für Kakaobutter blieben auf mittlerer Höhe. Der Absatz von Schokolade und Schokoladewaren litt in den ersten Monaten von 1905 unter den hohen Zuckerpreisen, doch fanden diese zum Teil ihren Ausgleich in den niedrigen Preisen für Kakaobohnen. Als der Zucker billiger wurde und auch die Schokoladenpreise herabgesetzt werden konnten, steigerte sich der Umsatz bedeutend und erreichte in Berlin seinen Höhepunkt zur Weihnachtszeit. Aehnlich lagen die Verhältnisse für Zuckerwaren, die vielleicht noch mehr unter den Zuckerpreisen zu leiden hatten.

Das hinderte indessen nicht, dass das Ostergeschäft gut war, und als dann auch hier der billige Zuckerpreis zur Geltung kam, gestaltete sich das Geschäft sehr lebhaft und blieb bis zum Jahresschluss sehr gut, indem auch Weihnachten sein bedeutendes Teil dazu beitrug. Der Bericht hebt hervor, dass zum ersten Male einige Betriebe der Berliner Zuckerwarenindustrie einen Streik zu bestehen hatten. Es handelte sich aber weniger um Lohn- als um Machtfragen. Die Streikenden gelangten aber nicht zum Ziel, die Bewegung verlief nach einigen Wochen im Sande, nachdem sich die meisten Arbeitgeber auf die Seite der vom Streik betroffenen Firmen gestellt hatten. Die Kleinindustrie der Zuckerwaren fühlt sich stark benachteiligt, weil einige Raffinerien die Herstellung von Zuckerwaren aufgenommen und damit den Wettbewerb schärfer gestaltet haben. Bisher hatten sich diese kleineren Berliner Zuckerwarenfabriken gut entwickelt.

Die Vereinigung der Kakes- und Biskuitfabrikanten hob am 14. Januar 1905, gleich zu Anfang des Berichtsjahres, die Mindestpreise auf, und die Massregel beeinflusste natürlich das Geschäft in Kakes und Biskuits. Die Ursache hierzu lag darin, dass beim Absatz der sogenannten »Volksbiskuits« Unterangebote nicht verhindert werden konnten. Die gelösten Fesseln bewirkten eine zügellose Konkurrenz, besonders bei billiger Konsumware. Hierdurch wurden die Preise und Absatzbedingungen verschlechtert, und andererseits stiegen die Kosten für einzelne der zur Verarbeitung kommenden Rohstoffe. Diese Uebelstände wurden nur deshalb nicht empfunden, weil sich eine allgemeine Vermehrung des Verbrauches bemerkbar machte.

Der Verbrauch von gerösteter Gerste, besonders von Malzkaffee, hat im Berichtsjahre in Berlin weiter zugenommen. Gegen Ende des Jahres erfuhren die Preise sogar eine Erhöhung von 0.50 Mk. auf 50 Kilo. Die Zichorienfabrikate behaupteten bis Mitte 1905 ihre Preise, da die Rohware teuer war. Erhöhungen fanden nicht statt, als aber die Rohzichorien im September-Oktober im Preise nachgaben, boten einige Fabrikanten billiger an, wodurch das Einvernehmen der Fabrikanten gestört wurde. Gegen Jahresende gelang es aber, einen neuen Zusammenschluss der Fabrikanten ins Werk zu setzen. Gedarrte Zuckerrüben waren bei der kleinen Ernte vom Herbst 1904 ziemlich knapp, doch änderten sich Angebot und Preislage mit der neuen 1905er Ernte. Ebenso blieben gedarrte Zichorienwurzeln im Anfang des Berichtsjahres knapp, sodass grössere Posten aus Belgien gekauft wurden. Zum Herbst, als die 1905er Zichorienernte kam, gaben auch hier die Preise nach.

III.

Aus dem Bezirk der Handelskammer **Frankfurt a. M.** wird gemeldet, dass der Geschäftsgang und der Verbrauch im Jahre 1905 für die Kakao- und Schokoladenindustrie etwas zugenommen hat. Die Preise für Rohkakao waren nur geringen Schwankungen ausgesetzt, und diese waren lediglich durch Quertreibereien veranlasst, da der Nachfrage stets genügendes Angebot gegenüber stand.

Digitized by Google

Die Handelskammer hat nicht erwartet, dass der am 1. März 1906 in Kraft getretene neue Zolltarif die Preise der besseren Kakao- und Schokoladenwaren ermässigen werde, denn andererseits stehen den billigeren Rohstoffen steigende Löhne, Materialpreise und Unkosten entgegen, die vielleicht eher einen Preisaufschlag hätten erwarten lassen, da die niedrigeren Zölle kaum einen Ausgleich dafür bilden.

Die spanische Ernte in Apfelsinen war durch starke Fröste fast ganz vernichtet, und Sizilien konnte bei guter Ernte diesen Ausfall nicht ausgleichen, sodass die Preise allgemein um 20 Prozent höher standen. Auch die Zitronenernte fiel nicht sehr reichlich aus, sodass auch hier höhere Preise bezahlt werden mussten. Für Frankfurt a. M. ist der Bezug sizilianischer Apfelsinen vorteilhafter, weil sich hierfür der Transport billiger stellt als für spanische Apfelsinen. Frische Weintrauben kommen mehr aus Südfrankreich, während früher Italien mehr lieferte. Die französischen Trauben sind besser, wenn auch teurer durch den weiteren Weg.

Das Geschäft in Tee bewegte sich in den üblichen Grenzen, die Bedeutung von Frankfurt a. M. als Hauptplatz für die Einfuhr und den Zwischenhandel von Tee nach Mittel- und Süddeutschland ist weiter gewachsen. Im allgemeinen standen die Teepreise in 1905 um 10 Prozent über denen von 1904.

Weniger zufrieden ist der Bericht mit dem Kaffeegeschäft, das sich 1905 im allgemeinen wenig erfreulich gestaltete. Der Verbrauch wendet sich immer mehr den billigsten Sorten zu, deren Absatz mit vielen Scherereien verbunden ist und nur einen kleinen Nutzen lässt. Die Schuld an dieser Wendung misst der Bericht den Spezialgeschäften zu, die dazu angeregt haben sollen. Uns scheint ein anderer Grund, den die Handelskammer ebenfalls anführt, wahrscheinlicher, der Umstand, dass Kaffee heute durch den Tee und den Kakao an Boden verliert oder wenigstens nicht seinen entsprechenden Anteil an der Zunahme hat, zudem nach dem Bericht gerade für Kakao viel Reklame gemacht wird, die sich vielfach gegen Kaffee richtet.

Beim Absatz »Presshefe« wird darüber geklagt, dass diese nicht mehr als Eilgut mit Personenzügen, sondern nur noch mit Eilgüterzügen befördert wird. Die jetzige Beförderungsweise ist dem leicht verderblichen Charakter der Ware wenig zuträglich. Der Umsatz hierin hat sich trotz grossem Wettbewerb bei weichenden Verkaufspreisen erhöht.

Auch in der Teigwarenfabrikation machte sich bei allerdings ziemlich gedrückten Preisen eine stärkere Beschäftigung geltend. Der Bericht tritt der Anschauung entgegen, dass das Färben der Teigwaren auf Täuschung hinauslaufe. Das Färben soll der Ware nur ein appetitlicheres Aussehen geben, auch habe der Verband deutscher Teigwarenfabrikanten seit 1900 — vorher war das Färben der Teigwaren Handelsbrauch — den Kennzeichnungszwang eingeführt, sodass der Farbzusatz auf der Packung ersichtlich sein muss. Auch wird gesagt, dass viele Versuche zur Einführung ungefärbter Teigwaren erfolglos geblieben sind, dass sogar der schweizerische Verband nach einjähriger Versuchszeit wieder zum Färben übergegangen sei. Da wir hier lediglich Berichterstatter sind, enthalten wir uns jeglicher Kritik dieser Sätze.

IV.

Auch die Handelskammer von **Hannover** sagt von den Ergebnissen des Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarengeschäfts, dass diese unter dem Einfluss der Zuckerpreise standen. Daher nennt der Bericht den Geschäftsgang im Jahre 1905 nicht sehr günstig, denn in der ersten Hälfte des Jahres hat die Zuckerhausse das Geschäft wesentlich erschwert. In der zweiten Hälfte erst konnte man wieder etwas aufatmen. Der Bericht hebt hervor, dass der Kakaomarkt den Schwankungen weniger unterworfen war, sodass das Kakaogeschäft sich glatter und ruhiger abwickelte. Die Arbeiterverhältnisse zeigten keine Veränderung, das Angebot von Kräften genügte immer der Nachfrage, und Lohnbewegungen kamen nicht vor, doch sind die Arbeitslöhne bei der allgemeinen Verteuerung der Lebensmittel um 10 Prozent gegen 1904 gestiegen. Sehr beklagt wurde der Uebelstand, dass beim Güterversand fortwährend Beraubungen auf der Bahn vorkamen. Diese Beraubungen wurden eher mehr als weniger und bedeuten nach dem Bericht für die Fabrikanten einen ziemlichen Schaden. Denn die Kundschaft zieht Fehlgewicht einfach vom Rechnungsbetrage ab, und die Eisenbahnverwaltung leistet bekanntlich nur Ersatz, wenn die während der Beförderung stattgehabte Beraubung über 3 Prozent Schaden verursacht. Der Absatz in Schokolade hat sich im Berichtsjahr ein wenig gehoben; die Handelskammer führt diese Zunahme darauf zurück, dass auch die Landbevölkerung mehr Schokolade isst. Geklagt wird über den scharfen Wettbewerb, der Schleuderpreise hervorgerufen hat, wozu dann noch hohe Zuckerpreise im ersten Halbjahr 1905 traten. Die Handelskammer knüpft an die Zollermässigung für Rohkakao am 1. März 1906 die Erwartung, dass sich der Schokoladenhandel allgemein heben wird.

Ueber Kakes und Biskuits heisst es, dass eine Reihe von Umständen das Geschäft sehr ungünstig beeinflussten. Dazu rechnet die Handelskammer zunächst den Umstand, dass im Januar 1905 die Preisvereinigung nach sechsjährigem erfolgreichen Bestehen aufgelöst wurde. Die Auflösung traf gerade mit dem Höhepunkt der Zuckerhausse zusammen, und mit wenigen Ausnahmen hatten sich die Kakes- und Biskuitfabrikanten mit mehr oder weniger grossen Posten Zucker versorgt, an denen viel Geld verloren wurde, zumal sich manche auch noch zu den hohen Preisen auf Lieferung aus der Ernte 1905/06 eingedeckt haben. Ausserdem stiegen die Preise für Mehl, Butter und Fette, Eier usw. in die Höhe, dann stiegen auch hier die Arbeitslöhne, sodass bei den gedrückten Verkaufspreisen die Mehrkosten nicht entsprechend zum Ausdruck kommen konnten. Aehnlich steht die Sache beim Zwiebackgeschäft, wo ganz billige Angebote von minderwertiger Ware an der Tagesordnung sind, die die guten Marken zu verdrängen suchen. Allerdings ist der Umsatz in Biskuits und Zwieback wesentlich gestiegen, was der Bericht auf die fortgesetzte Steigerung in der allgemeinen Lebenshaltung der Bevölkerung zurückführt.

Beim Absatz »Honig und Wachs« wird die hannoversche Honigernte von 1905 als stellenweise sehr gut bezeichnet, nur fehlte Scheibenhonig. Seimhonig war reichlich vorhanden, doch wird geklagt, dass dieser durch den Kunsthonig sehr verdrängt wird, auch drückt dieser die Preise und wird in immer grösseren Mengen erzeugt. Sogar einige Zuckerfabriken stellen »Honig« her, manche Bienenzüchter füttern ihre Völker mit Zucker und verkaufen dann diesen Zuckerhonig ebenfalls als »Honig«. Das Wachsgeschäft ruhte, weil der Hauptabnehmer Russland sich nicht in dem Umfange als Käufer zeigte wie in früheren

Digitized by Google

Jahren. Auch hier kamen Versuche vor, Wachs aus den Wachsfabriken, das bekanntlich ohne jeden Wachsgeruch ist, als Heidewachs zu liefern, doch wurde der Schwindel bemerkt, und die Wachsbleichen wiesen diese Lieferungen zurück. Die Preise waren sehr gedrückt, nachdem sich die Konvention, die fünf Jahre bestanden hat, im Berichtsjahre aufgelöst hatte.

V.

Die Handelskammer in **Halle a. S.** nennt das Jahr 1905 für die Kakaowarenfabrikation günstig. Der Umsatz hat sich im Bezirk erheblich gehoben, auch im ersten Teil des Jahres, wo noch die hohen Zuckerpreise herrschten. Als dann die Zuckerpreise herabgingen, steigerte sich die Lebhaftigkeit des Geschäfts noch. Auch die niedrigen Preise für Rohkakao taten ihr Teil. Bemerkbar machte sich überall in der Kakaowarenfabrikation der Wettbewerb von Holland und der Schweiz.

In Kaffeesurrogaten erschwert der scharfe Wettbewerb befriedigende Ergebnisse. Die Zichorienernte litt unter der Witterung, sodass die Abnehmer auf die Darren Rücksicht nehmen mussten. Die Preise der Rohstoffe schwankten häufig, behielten aber durchschnittlich einen normalen Stand.

Der Kolonialwarengrosshandel ist mit den Ergebnissen von 1905 zufrieden. Wo weniger verdient wurde, brachte grösserer Umsatz den Ausfall wieder ein. Kaffee brachte namentlich in den besseren Sorten guten Verdienst, besonders im Kleinhandel, dagegen liessen die geringen 1 Mk.-Sorten nur wenig Nutzen. Im allgemeinen ist dagegen der Kleinhandel des Bezirkes mit 1905 wenig zufrieden, da namentlich über Mangel an Absatz geklagt wird, den nicht geringere Kauflust, sondern die wachsende Ausdehnung der Konsumvereine, die Warenhäuser u. a. veranlassen.

Dazu kommt, dass Zucker angesichts der grossen Preisschwankungen für viele verlustbringend war, denn die Ereignisse auf dem Rohzuckermarkt wirkten auch auf die Raffinadenpreise. Bis in den September hinein blieb das Raffinadengeschäft schleppend, um sich dann namentlich durch billige Angebote aus der zweiten Hand für den Rest des Berichtsjahres zu beleben, denn die niedrigen Preise riefen einen flotten Verbrauch hervor.

Die Malzindustrie lag nach dem Bericht darnieder, die Gerstenpreise blieben 1905 hoch, und gegen Ende 1905 warfen Oesterreich und Ungarn ihre Vorräte an Malz zu ganz billigen Preisen auf den deutschen Markt, um dafür noch den alten, niedrigen Einfuhrzoll zu bezahlen.

VI.

Die **kölnische** Handelskammer, in deren Bezirk die Hauptfabrik von Gebr. Stollwerck A.-G. liegt, nennt das Jahr 1905 für die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie stetig. Die Umsätze konnten durchweg vergrössert werden. Der Bericht spricht ebenfalls von den Zuckerpreisen und von den Kakaoernten, die mit dem steigenden Bedarf gleichen Schritt hielten, sodass die Kakaopreise das ganze Jahr billig waren. Auch Mandeln und Haselnüsse brachten gute Ernten und hatten normale Preise. Die Umsätze in Zuckerwaren waren günstig beeinflusst durch die verhältnismässig kleine Obsternte. Dazu kam, dass alle übrigen Rohstoffe, Gewürze und Zutaten zu normalen Preisen im Markte waren, bis auf Zinnfolie, die anhaltend hoch im Preise stand, teils weil die Rohzinnpreise hoch waren, teils auch, weil die Stanniolfabrikanten sich zu einem Syndikat zusammen schlossen. Der Bericht hebt dann noch hervor, dass die Arbeiterverhältnisse befriedigend waren, und dass es den gewerbsmässigen Hetzern im Berichtsjahre nicht gelang, Unzufriedenheit und Streik in der Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie hervorzurufen.

Der Bericht sagt vom Zucker, dass 1905 infolge der Hausse ein aussergewöhnliches Jahr war. Die allgemeine Annahme, es könnte bei der kleinen Ernte vom Herbst 1904 Zuckermangel eintreten, erwies sich als falsch, denn die Vorräte reichten vollkommen aus, da sich auch der Verbrauch bei den hohen Preisen einschränkte. Als die neue Ernte (vom Herbst 1905) kam, da gingen die Preise unter den Einstandspreis, und die Handelskammer ist der Ansicht, dass sich dieser auf die Dauer unhaltbare Zustand vorderhand noch nicht bessern wird. Die Kölner Raffinadenpreise standen am höchsten im Januar 1905, auf 54 Mk. für 100 Kilo, gaben dann fortgesetzt nach und sanken auf 38.20 Mk. im November, um für den Dezember 1905 wieder 17½ Pfg. im Monatsdurchschnitt zu gewinnen. Die Kölner Durchschnittspreise für Brotraffinade stellen sich auf 46.13 Mk. im Jahre 1905, gegen nur 41.98 Mk. im Jahre 1904 und 53.67 Mk. im Jahre 1903.

Der Kaffee war im Berichtsjahre allerlei Schwankungen im Preise ausgesetzt. Das kam einmal von dem Schwanken des Wechselkurses und dann von den Treibereien an der New-Yorker Börse. Unter diesen Verhältnissen war das Kaffeegeschäft im Berichtsjahre wenig lohnend, da niemand Vertrauen zu der Ware hatte und jeder nur das kaufte, was er ganz nötig brauchte.

Der Handel mit getrocknetem Obst war infolge der grossen Obsternte von 1904 sehr gedrückt und war ebenso in getrockneten Südfrüchten bei niedrigen Preisen nur beschränkt, wenigstens im ersten Teil des Berichtsjahres, dagegen entwickelte sich zum Herbst ein flottes Geschäft mit anziehenden Preisen, die durch die geringe Obsternte in Europa und Amerika veranlasst wurden. Mehrere amerikanische Ablader, die in blanco verkauft hatten, konnten nicht liefern, auch versagte bisher die Dampferverbindung im November/Dezember stets, was den Handel natürlich ebenfalls beeinträchtigt hat. In Walnüssen war die Ernte nur klein, in Haselnüssen war die Nachfrage 1905 nicht so lebhaft wie in früheren Jahren.

VII.

Auch die **Dresdner**[1]) Handelskammer, in deren Bereich eine Reihe grosser Kakao- und Schokoladenfabriken liegen, urteilt, nach Unterlagen aus Dresden und Lockwitz, recht günstig über den Geschäftsgang von 1905 in der Schokoladenindustrie. Der Umsatz stieg bei flottem Geschäftsgange, doch waren die Preise sehr gedrückt, da die Jagd nach hohen Umsatzziffern viele Fabriken zu ungenauer Berechnung des Einstandspreises und zu Schleuderangeboten veranlasste. Eine Firma des Bezirks konnte ihr Ausfuhrgeschäft ausdehnen. Der Preis für Rohkakao und für Kakaobutter war stetig. Gewünscht wird aus dem Bezirk eine Zollvergünstigung auf Rohkakao aus den deutschen Kolonien, um dort den Anbau zu fördern. Störend wirkte der Preissturz in Zucker, der vielen Betrieben Schaden brachte. Mandeln und Haselnüsse waren ziemlich teuer, ebenso Stanniol, das unter der Syndikatsherrschaft stand. Eine Firma, die den unmittelbaren Verkauf aufnahm, hatte dadurch wesentlich

1) Die Dresdner Handelskammer ist bisher die einzige von allen, die in ihrem Bericht noch an der alten Schreibweise **Cacao** und **Chocolade** festhält!
R. d. G.

Digitized by Google

höhere Unkosten. Die Zahlungen gingen allgemein gut ein, nur gegen Ende des Berichtsjahres veranlasste der hohe Bankzins Zielverlängerungen. Die aussergerichtlichen Vergleiche haben sich vermehrt, weshalb gesetzliche Regelung gewünscht wird. In den Betrieben stiegen die Zahl der Arbeiter und der Lohn, namentlich für Arbeiterinnen. Eine Firma in Lockwitz führte für länger beschäftigte Arbeiter und Arbeiterinnen einen Sommerurlaub ein. Von den neuen Zöllen halten die Berichterstatter der Kammer nicht viel, besonders von der Zollbegünstigung fremder Schokoladen.

Weniger glatt, aber immer nicht ungünstig, war der Geschäftsgang in Zuckerwaren. Allerdings waren Verluste infolge der schwankenden Zuckerpreise nicht zu vermeiden. Auch über gedrückte Preise und höhere Unkosten wird geklagt. Viele Kleinhändler verkaufen nur die billigsten Waren, ausserdem verursacht der Anspruch der Kundschaft auf frachtfreie Lieferung, die Verpackung, u. a. höhere Ausgaben. Der Absatz beschränkt sich aufs Inland und war im Berichtsjahr mit schlechteren Zahlungsverhältnissen verknüpft. Nur jeder zehnte Kunde zahlte ohne Mahnung, sechs Monate Zahlungsfrist seien die Regel, sodass gerichtliche Bekanntgabe derer gewünscht wird, die den Offenbarungseid leisteten oder erfolglos gepfändet wurden. Die Zahl der Arbeiter und die Löhne stiegen mehrfach. Auch der neue Zoll auf Kokosnüsse habe ungünstig gewirkt.

Die Handelskammer bemerkt zu den Berichten ausdrücklich, dass diese nur die Anschauungen der befragten Berichterstatter aus dem Kammerbezirk wieder geben.

Ceylon im Jahre 1905.

In Kakao hatte Ceylon eine gute Ernte, sodass sich die Ausfuhren für 1905 um 5643 cwts[1]) höher stellten als für 1904. Dieser Ueberschuss fand Aufnahme in England, Amerika und den Straits, während die Bezüge des europäischen Festlandes weiter abfielen. Die Preise blieben stetig zwischen 37½ und 40 Rupien[2]) für feine Pflanzungskakaos und hielten sich für die weniger guten Sorten zwischen 32 bis 37 Rupien aufs cwt. Verladen wurden im ganzen 69463 cwts, wovon Grossbritannien 47012 cwts, Deutschland 7912 cwts, Straits 6683 cwts und Amerika 2276 cwts aufnahmen.

Die Teeausfuhr zeigte gegen 1904 einen Zuwachs von 13½ Millionen lbs, sie betrug 172630000 lbs, dabei fiel die Ernte für grünen Tee kleiner aus, weil man auf vielen Pflanzungen mehr Interesse für Gummi zeigte. Der Ernteüberschuss ging zu drei Vierteln nach England und von da wohl nach Nordamerika, zu einem Viertel wohl über China nach Russland. Die Beschaffenheit des Tees befriedigte im allgemeinen, sie war vollkommen auf der Höhe des Durchschnitts. Die Preise gingen Anfang Juli 1905 in die Höhe, liessen aber für geringere Sorten im September schon wieder nach. Amerika kaufte weniger grünen Tee, doch hielten sich die Preise trotzdem bei der kleineren Ernte hierin.

Die Tee-Auktionen in Colombo haben 1905 78055000 lbs umfasst, wofür im Durchschnitt 33 cents erzielt wurden; 1904 waren es 73385000 lbs zum Durchschnittspreise von 36 cents. Unter den Bestimmungsländern nahm England zwei Drittel der Ausfuhren auf, während sich das letzte Drittel auf Australien, Amerika, Russland, China, Indien und Deutschland verteilt.

1) 1 cwt = 50⅜ Kilo. — 2) Rupie = 1.92 Mk.

Die Kardamomen-Ernte fiel etwas geringer aus; der Ausfall kommt indessen nur auf die erste Hälfte von 1905. Die Hälfte der Kardamomen-Ausfuhren geht nach Indien, drei Zehntel nach England, ein Zehntel nach Deutschland, der Rest verteilt sich auf andere Märkte.

Zimmt zeigte eine Aufbesserung im Preise, sowohl Zimmt in Stangen wie Zimmtabfälle. Die Ausfuhrmengen stellten sich höher. Besonders gröbere Sorten waren bei niedrigen Preisen sehr gefragt, sodass feine Zimmtsorten verhältnismässig billig zu kaufen waren. Dadurch hat sich der Wertunterschied merklich verschoben. Unter den Bestimmungsländern steht Deutschland voran, ihm folgen Amerika, Spanien, England, Italien und Belgien.

Die Kokosnussernte zeigte wieder kleinere Ergebnisse, was aus den verringerten Ausfuhrzahlen für Kopra hervorgeht. Dieser Ausfall kommt nicht ganz auf die kleinere Ernte. Vielmehr brauchten die Oelschlägereien 1905 mehr Kopra als 1904, denn die Ausfuhr von Kokosnussöl nahm um fast den vierten Teil zu. Deutschland und Oesterreich-Ungarn sind die Hauptempfangsländer für Kopra, England und Amerika für Kokosnussöl. Dabei ist zu beachten, dass Deutschlands Anteil in beiden Erzeugnissen gegen 1904 abfiel, während Oesterreich-Ungarn 1905 bedeutend zunahm. Dabei rechnet man auf eine weitere Erhöhung der Kopraausfuhr nach Triest für eine grosse Oelfabrik dort. In Poonac (Kokosnussölkuchen) nahmen Belgien und Deutschland die gesamte Ausfuhr auf (1905: 102000 und 164200 cwts). Für geraspelte Kokosnuss gingen die Preise etwas nach unten Da die Preise für rohe Kokosnüsse aber verhältnismässig hoch waren, so gab es beim Raspeln nur wenig zu verdienen. Hauptkunden hierfür sind England, Amerika und Deutschland. Die Gesamtverladungen, wovon England allein die Hälfte übernimmt, haben 1905 gegen 20200000 lbs betragen. An rohen Kokosnüssen sind 18047718 Stück verschifft. Auch hier ist England mit zwei Drittel Hauptabnehmer, das letzte Drittel verteilt sich auf Afrika, Deutschland und Belgien. Die Ausfuhr liess im zweiten Halbjahr 1905 etwas nach, doch hatten die ersten sechs Monate soviel mehr gebracht, dass die Gesamtziffern von 1905 die von 1904 immer noch um 1 Million Stück überragt. Die Preise waren für die Pflanzen durchweg günstig.

Zitronella-Oel war erheblichen Preisschwankungen unterworfen. Besonders mit der letzten Hälfte von 1905 fielen die Werte sehr, erholten sich aber im Oktober, um dann erneut nachzugeben. Die Verladungen haben 1309400 lbs umfasst, wovon Amerika etwa die Hälfte, England fast ein Drittel und Deutschland knapp den sechsten Teil aufnahmen.

* * *

Ueber den Ablauf der Kakaoernte in den ersten vier Monaten 1906 können wir noch hinzufügen, dass die Ergebnisse eine weitere Zunahme zeigen, denn die Ausfuhr von Ceylon-Kakao betrug bis zum 30. April d. Js. 35552 cwts. Gegen die ersten vier Monate des Vorjahres bedeutet dies eine Zunahme von 5000 cwts, die in ihrer Gesamtheit von London aufgenommen wurde. In dem Markt von Colombo wurden vielleicht 35 Prozent der zur Verschiffung gelangten Mengen angeboten, während der Rest wieder wie üblich auf Rechnung der Pflanzungen nach England konsigniert wurde. Die in Colombo gehandelten Qualitäten waren nur zum kleinen Teil schön, meist waren es mittlere und geringe Kakaos, die sich am Platze ihren Käufer suchten. Die Preise waren im Februar am niedrigsten, da um diese Zeit die grössten Mengen der etwas verspäteten Winterernte angebracht wurden, doch erholten sich die Preise gegen Ende März und im April wieder, als die Erntesaison zur Neige ging. Mitte Mai standen die Preise etwa

Digitized by Google

zwei Rupien für das cwt höher als vor acht Wochen, doch ging das Geschäft infolge von Mangel an Ware schwach. Man hoffte, dass der feste Ton des Marktes auch noch weiter anhalten würde, weil erst später wieder mit frischer Ware aus der sogenannten »kleinen Ernte« des Sommers gerechnet werden kann. Auf die Beschaffenheit des Sommerkakaos setzte man ziemliche Hoffnungen, weil die herrschende Trockenheit der Zubereitung förderlich ist, doch darf nur auf geringe Mengen gerechnet werden, denn die Trockenheit hat andererseits infolge ihrer langanhaltenden Dauer dem Wachstum der Früchte geschadet.

Die Ausfuhrzahlen stellten sich für die ersten vier Monate der Jahre 1905 und 1906, wie folgt:

	1905	1906
Januar	4 501 cwts	9 357 cwts
Februar	9 547 »	12 548 »
März	9 736 »	8 631 »
April	7 408 »	5 007 »

Deutschlands Anteil für diesen Zeitraum blieb in den beiden Jahren mit etwa 4000 cwts fast gleich. Der Unterschied zugunsten von 1906 beträgt nur etwa 330 cwts.

Auslandsbriefe.

Aus Nordamerika:

Ueber den **neuen Handelsvertrag** der Vereinigten Staaten mit Deutschland, der im Werke ist und dem »Provisorium« ein Ende machen soll, liegen einige bemerkenswerte Aeusserungen vor, die sich besonders mit der Regelung der Zuckerfrage beschäftigen. Bekanntlich geniesst Kuba für seinen Zucker 20 Prozent Zollermässigung, und nach dem Recht der Meistbegünstigung wird für deutschen Rübenzucker, dem durch diese Ermässigung der nordamerikanische Markt entzogen wurde, die gleiche Ermässigung gewünscht. Dagegen würde sich in den Staaten ein Sturm erheben. Früher brauchte der amerikanische Markt den europäischen Rübenzucker. Heute versorgt Kuba allein den ganzen Bedarf, nachdem der kubanischen Zuckerindustrie durch amerikanisches Geld und amerikanische Zollvergünstigung die Bahn der Entfaltung geebnet war. In Washington soll man neuerdings der Ansicht sein, Kuba die Zollvergünstigung von 20 Prozent, die es heute kaum mehr als Stütze nötig hätte, zu nehmen, um auf diese Weise einen Stein des Anstosses für die Vertragsverhandlungen mit Deutschland aus dem Wege zu räumen. Hiernach scheint der Wunsch der deutschen Zuckerindustrie, die gleiche Vergünstigung wie die kubanischen Zuckerpflanzer zu geniessen, wenig aussichtsvoll. Jedenfalls ist wohl an eine Ermässigung nicht zu denken, sondern man ist eher bereit, dann die Vergünstigung für Kuba aufzugeben. Wie sehr sich die ganzen Verhältnisse verschoben haben, geht auch daraus hervor, dass heute nicht mehr in Hamburg der Zuckerpreis für den New-Yorker Markt bestimmt wird, sondern dass sich die Höhe des Preises ganz und gar nach dem Angebot von Kuba richtet.

Der **Wert der Schokoladeneinfuhr,** die zum weitaus grössten Teile aus schweizerischen Erzeugnissen besteht, stellt sich in den Vereinigten Staaten für die ersten vier Monate 1906 auf 465 000 Mk. gegen 453 000 Mk. zur gleichen Zeit 1905. Die Zunahme ist demnach nur klein. Das kommt daher, weil die Monate Februar und April für 1906 erheblich kleinere Einfuhren aufweisen als für 1905.

Die Vorschriften für die **Einfuhr von Nudeln, Makkaroni usw.** sind vom Ackerbauminister der Vereinigten Staaten verschärft worden. Kürzlich ist entschieden, dass diese Waren, wenn sie mit Martiusgelb oder anderen in Italien verbotenen Farben gefärbt sind, wenn sie mit Fluorverbindungen oder anderen schädlichen Stoffen versetzt sind, nicht mehr eingeführt werden dürfen. Ausserdem ist angeordnet, dass bei allen Sendungen, die mit irgend einem erlaubten Farbstoff gefärbt sind, auf der Bezettelung die Bezeichnung »künstlich gefärbt« angebracht sein muss.

Aus der Schweiz:

Die **Schokoladenausfuhr** nach den Vereinigten Staaten hat im ersten Halbjahr 1906 wieder erheblich zugenommen. Diese Zunahme zeigt sich aber in den amerikanischen Anschreibungen für die ersten vier Monate 1906 nur ganz wenig, so dass man den Ausgleich von den beiden Monaten Mai und Juni erwarten muss, die dann aber mit beträchtlichen Zufuhren in schweizerischer Schokolade aufwarten müssen. Ein Unterschied in den Angaben wird wohl immer bestehen, da die Vereinigten Staaten und die Schweiz zu weit von einander liegen, als dass man die Mengen, die das eine Land verlassen haben, sofort in dem andern statistisch fassen könnte. Die Ausfuhren nach den Vereinigten Staaten zeigen in den ersten sechs Monaten nach schweizerischen Anschreibungen folgende Werte:

1906:	1 248 000 frs
1905:	1 145 000 »
1904:	662 000 »
1903:	191 000 »

Auch die Gesamtausfuhr der Schweiz in Waren aller Art weist für die ersten sechs Monate 1906 bedeutende Fortschritte gegen die Vorjahre auf.

Das Kaffee-Spezial-Geschäft **»Merkur«** Schweizer Schokoladen- und Kolonialhaus in Olten gibt bekannt, dass auf einer ordentlichen Generalversammlung am 4. Juli d. J. in Olten beschlossen wurde, das Grundkapital von 500 000 frs zu verdoppeln auf 1 000 000 frs. Von dem neuen Kapital sind einstweilen 150 000 frs ausgegeben, so dass im ganzen 650 000 frs voll einbezahlt sind. Die restlichen 350 000 frs können auf den Beschluss des Verwaltungsrates jederzeit eingefordert werden. Ausserdem wurden noch eine Reihe von wichtigen Beschlüssen gefasst. Als Zweck des Unternehmens wurde in die Satzungen neu aufgenommen die Errichtung von Verkaufstellen, die Beteiligung an verwandten Unternehmen, der Ankauf oder die Pachtung von bestehenden Geschäften gleicher oder verwandter Art. Neu in den Verwaltungsrat wurde Herr Stadtammann und Advokat Dr. Dietschi aus Olten gewählt. Dieser bekleidet darin zugleich die Stelle eines Vizepräsidenten. Geschäftsführendes Mitglied des Verwaltungsrates ist Herr Hans Rooschütz in Bern. In die Kontrollstelle wurden neu gewählt Herr Regierungsstatthalter Rob. Weyermann und Herr Inspektor F. A. Thormann, beide aus Bern. Die Gesellschaft besitzt zurzeit in der Schweiz über 75 eigene Verkaufstellen, die sich nach Mitteilungen der Verwaltung gut entwickeln. Dies ist zuerst nicht ohne Kämpfe abgegangen, da sich von seiten der Konditoren Widerstand erhob, die die neue Konkurrenz fürchteten. Inzwischen sind aber die Streitigkeiten beigelegt worden.

Aus **Freiburg** wird gemeldet, dass die Fabrique de Chocolat et de Produits alimentaires de **Villars** für ihr zweites Betriebsjahr 1905/06 als Aktiengesellschaft keine Dividende verteilen würde. Diese Aussicht ist um so weniger angenehm, als vor garnicht langer Zeit erst die Gesellschaft neue Aktien mit einem Aufgeld von 30 frs. ausgegeben hat. Die Aktien, die auf 100 frs lauten, sind daher auf etwa 70 frs zurückgegangen.

Die Berner Schokoladefabrik **Tobler & Co.,** die Anfang Mai einen Streik von 14 Tagen zu

Digitized by Google

bestehen hatte, gibt bekannt, dass trotzdem der Umsatz für die ersten fünf Monate des laufenden Jahres um 50 Prozent gegen das Vorjahr gestiegen ist. Auch die Talmonesche Fabrik in Turin, die sich bekanntlich vor einiger Zeit mit der Toblergesellschaft verschmolzen hat, erfreut sich nach dieser Mitteilung einer gedeihlichen Entwickelung.

Die **Lucerna** in Hochdorf hatte die zweite Rate von 125 frs auf ihre Aktien, die bis zum 15. Mai zu leisten war, einberufen. Dieser Aufforderung sind einige Aktionäre nicht nachgekommen. Diesen gibt der Verwaltungsrat Frist bis zum 31. August 1906, unter Anrechnung von 6 Prozent Verzugszinsen. Sollten die Säumigen auch bis dann nicht gezahlt haben, so wird der Verwaltungsrat sie ihrer Anrechte auf Grund des schweizerischen Obligationenrechts und der Gesellschaftssatzungen verlustig erklären.

Die Bilanz der **Société des Chocolats Suisses Ribet in Lausanne** schliesst mit einem Verlust von 137362 frs ab. Dieser Verlust enthält noch Gründungsspesen, 18613 frs satzungsmässige Amortisation, 45000 frs Reklamekosten und 32000 frs als 4 Prozent Dividende. Diese Art der Bilanzaufstellung für 1905 entspricht den Satzungen und ist von der Generalversammlung zu billigen. Was diese über das Ergebnis beschlossen hat, ist nicht bekannt geworden. Die 4 Prozent Dividende sind lediglich, um den Satzungen zu genügen, in die Bilanz aufgenommen.

Der **Lebensmittelverein Zürich** erklärt für das Betriebsjahr 1905/06 einen Gewinnanteil von 5 Prozent und eine Kaufvergütung von 6 Prozent, wie 1904/05. Der Betriebsüberschuss beträgt 290270 frs gegen 279852 frs im Vorjahr. Ende März 1906 hat die Mitgliederzahl 15860 betragen, Ende März 1905 nur 14863. Das Genossenschaftskapital hat sich in dieser Zeit von 369669 frs auf 387473 frs erhöht. Der Umsatz des letzten Betriebsjahres weist eine Erhöhung von gegen 200000 frs auf und stellt sich auf 4320044 frs.

In dem Jahresbericht von 1905 über die schweizerische Schokoladenindustrie wird gesagt, dass sich das **Nachlassen der Einfuhren von Rohkakao** aus dem geringeren Bedarf von Kakaomasse für Milchschokolade erklären liesse. Diese Annahme trifft nur zum Teil zu. Vielmehr hat dabei die Umgestaltung des italienischen Zolltarifs mitgesprochen. Nach dem alten italienischen Tarif zahlten Kakaobohnen, Kakaomasse und Kakaopulver 100 Lire Einfuhrzoll auf 100 Kilo, Kakaobutter 10 Lire. Deshalb liessen die italienischen Fabrikanten die Kakaobohnen im schweizerischen Kanton Tessin bearbeiten und nahmen Presskuchen und Butter getrennt über die Grenze. Nach dem neuen italienischen Tarif ist der Einfuhrzoll auf 35 Lire herabgesetzt. Deshalb wurden in der letzten Zeit vor dem neuen Tarif nur noch die in der Schweiz befindlichen Vorräte nach Italien ausgeführt, aber keine Kakaobohnen mehr zur Vorbereitung in die Schweiz eingeführt. Dieser Ausfall zeigte sich natürlich in den Gesamteinfuhren der Schweiz, und seitdem der neue Tarif in Kraft ist, hat die Bearbeitung der Bohnen an der Grenze für die italienische Industrie keinen Zweck mehr. Die italienischen Fabrikanten nehmen diese jetzt im eigenen Lande vor, wie auch das bedeutende Anschwellen der italienischen Rohkakaoeinfuhren seitdem beweist.

Aus Italien:

Die **Ausfuhrvergütungen** auf zuckerhaltige Erzeugnisse, die durch die Zolländerungen am 1. Juli 1905 eine Aenderung erfahren haben, sind kürzlich für Milchschokolade dahin festgesetzt worden, dass eine Rückvergütung von 60 Lire auf 100 Kilo nur dann stattfindet, wenn die Milchschokolade mindestens soviel Kakao und Zucker enthält, dass der hierauf bezahlte Gesamtbetrag an Zoll und Verbrauchssteuer 60 Lire beträgt. Ist dies nicht der Fall, so soll durch chemische Analyse ermittelt werden, wieviel Kakao und Zucker in der Milchschokolade enthalten ist. Die Rückvergütung soll dann den Abgaben entsprechen, die tatsächlich auf die bei Herstellung der Milchschokolade verwandten Mengen an Kakao und Zucker entrichtet sind. Diese Vorschriften sind nur in ihrer Anwendung auf Milchschokolade neu, denn sie haben schon vordem für Schokolade bestanden, die mit Mehl versetzt ist. Schokolade im allgemeinen geniesst, um die Sätze noch einmal kurz zu wiederholen, bei der Ausfuhr eine Vergütung von 60 Lire auf 100 Kilo. Dieser Satz ist seit dem 1. Januar 1906 einheitlich eingeführt. Dabei ist es gleichgültig, ob die Schokolade Gewürze enthält oder nicht. Bei der Ausfuhr von reinem Kakao in Masse oder in Pulverform, mag er Gewürze oder Kakaobutter enthalten oder nicht, wird seit dem 1. Juli 1905 der Zoll für den Rohstoff vergütet. Ausserdem wird in Zukunft auch für Konfekt, Karamellen, Pastillen und Zuckerwerk, das weniger als 60 Hundertteile Zucker enthält, und für Sirupe zu Getränken Steuerrückvergütung gewährt.

Die Firmen **Gav. Revel & Cie.** in Luserna di Giovanni südlich Turin und **Beata & Perrone** in Turin haben sich **zu einer Gesellschaft vereinigt,** die mit einem Aktienkapital von 1200000 Lire (960000 Mark) arbeiten wird. Das Kapital kann noch um 300000 Lire (240000 Mk.) erhöht werden. Die neue Gesellschaft wird ihre Geschäfte unter der Firma »Società Anonima Italiana Cioccolato ed Affini« betreiben und sich mit der Herstellung von Kakao, Schokolade, Konfitüren, Zuckerwaren und dergl. befassen. Den Verwaltungsrat bilden die Herren Cougn Gio Daniele als Vorsitzender, Albarin Gio Davide, Gallino Guido, Gauthier Pietro und Malan Ingre Achille als Mitglieder. Von diesen Herren nimmt Herr Gallino Guido zugleich die Stellung eines Generaldirektors der Gesellschaft ein. Ihm zur Seite stehen Herr Gay Francesco, früher von Gay, Revel & Co., zur Leitung des Betriebes in Luserna S. Giovanni und Herr Moizo Giovanni, der den Betrieb der Fabrik leiten wird, die früher Beata und Perrone gehörte. Dieser ist auch Liquidator der Firma Beata und Perrone.

Aus Oesterreich-Ungarn:

Die **neuen Zollverhältnisse** haben eine Einfuhr von fertigen Erzeugnissen der Kakaoindustrie sehr erschwert, wenn nicht unmöglich gemacht. In Voraussicht dieser Aenderungen haben verschiedene Fabriken in Oesterreich-Ungarn Filialfabriken errichtet, um sich das österreichische Geschäft nicht entgehen zu lassen. Sollten daher noch andere Fabriken unserer Industrie die Absicht hegen, innerhalb des österreichischen Zollgebiets Filialfabriken anzulegen, so ist zweifellos ein Rundschreiben wissenswert, das von der Handels- und Gewerbekammer in Wien neuerdings an deutsche Handelskammern gesandt wird. Dies Schreiben lautet: »Die durch die neuen Handelsverträge eingetretene Verschiebung der internationalen Konkurrenzverhältnisse dürfte es mit sich bringen, dass einzelne ausländische Unternehmungen Filialunternehmungen auf österreichischem Boden gründen oder dass ausländisches Kapital in neu zu errichtenden Fabriken investiert wird. Da der Unterzeichneten mehrere Orte in ihrem Bezirke bekannt sind, die neben dem Vorhandensein aller Vorbedingungen für die Neugründungen von Industrien auch bereit wären, zur Hebung der Erwerbsverhältnisse in ihrem Gebiete die Ansiedlung von Industrien

Digitized by Google

durch Begünstigungen zu fördern, stellt sie das Ersuchen, sich vorkommendenfalls an sie um Auskunft hinsichtlich des Standortes von neu zu errichtenden Fabriken zu wenden.«

Die neue Ordnung der Zölle hat es schon bewirkt, dass die **Einfuhr** von Erzeugnissen der Kakaoindustrie nach Oesterreich-Ungarn so gut wie ganz nachgelassen hat. Beispielsweise sind im März 1906 eingeführt:

	1906
Kakaopulver	1 100 Kilo
Kakaomasse	200 »
Schokolade	900 »
Zuckerwaren	1 400 »

Der März 1906 ist der erste Monat, in dem die neuen Zölle galten. Selbst wenn man bedenkt, dass die Januar- und Februarzahlen von 1906 entsprechend höher waren, um noch die alten Sätze auszunutzen, so lassen diese Märzeinfuhren, die wohl meist Nachzügler sind, deutlich die Wirkung des neuen Tarifs erkennen. Dafür wird der Bedarf in Zukunft durch Erzeugnisse gedeckt, die im eigenen Lande hergestellt werden. Da die Zölle auf Kakaobohnen die alten geblieben sind, wird man hiervon eine schnellere Entwickelung der österreich-ungarischen Kakaoindustrie als bisher erwarten dürfen.

In den Tagen vom 27. bis 29. August findet in Brünn der VI. österreichische **Zuckerbäckertag** statt. Zur Teilnahme ladet die Genossenschaft der Zuckerbäcker, Kanditenerzeuger, Lebzelter, Wachszieher und Kuchenbäcker von Brünn ein. Im Anschluss hieran soll eine Fachausstellung veranstaltet werden.

Eine Ministerialverordnung, die für die gesamte Nahrungsmittelindustrie wichtig ist, regelt von neuem die Bestimmungen über die **Beschaffenheit von Koch-, Ess- und Trinkgeschirren, Flüssigkeitsmassen und von Essgeräten,** die als Kinderspielzeug dienen, neu. Diese Sachen dürfen weder ganz noch teilweise aus Blei, höchstens aus 10 Prozent Blei bestehen. Innenverzinnung mit bleihaltigem Zinn ist verboten, ebenso das Löten mit einer Legierung, die mehr als 10 Prozent Blei enthält. Die Glasur oder Emaille an den Sachen muss mit der Unterlage gut verschmolzen sein, darf nicht abblättern und darf bei einer halbstündigen Kochprobe in 4 Prozent Essigsäure enthaltendem Essig an diesen kein Blei abgeben, oder unter Verwendung von Zink oder Antimon hergestellt sein. Bei Kindersaugflaschen dürfen sogar die Metallteile nur 1 Prozent Blei enthalten. Beim Verpacken und Einhüllen von Lebensmitteln darf kein Blattmetall verwendet werden, das mehr als 1 Prozent Blei enthält, wenn diese Lebensmittel in unmittelbare Berührung mit dem Blattmetall kommen.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Mai 1906.

Im Heft 269, Seite 672, haben wir schon eine kurze Uebersicht über den deutschen Aussenhandel im Mai 1906 gebracht, soweit unsere Industrie daran beteiligt ist. Heute folgen die ausführlichen Angaben, die für den Mai 1906 ebenfalls wieder bestätigen, dass die neuen Zollverhältnisse auf die Ausdehnung der deutschen Kakaoindustrie günstig gewirkt haben.

Die fett gedruckten Zahlen stellen die Einfuhren und Ausfuhren der Maimonate 1906, 1905 und 1904 vor, während sich alle übrigen Angaben auf die Zeit von Jahresanfang bis Ende Mai der letzten drei Jahre beziehen. Die Erläuterungen, soweit sie zum schnelleren Verständnis nötig erschienen, sind bei den einzelnen Ansätzen gegeben.

a) Einfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen	**2700700**	**2077000**	**1865100**
in 5 Monaten	15507900	13069900	11921800
davon aus:			
Portug. Westafrika	3868000	2944700	3142400
Brasilien	2441500	1932300	1669300
Dominik. Republik	2270600	1753800	1479500
Ecuador	2250100	2575800	2841800
Britisch-Westafrika	1676100	1470800	684200

Soweit bisher zahlenmässige Unterlagen vorhanden sind, ist Deutschland den übrigen Hauptverbrauchsländern um ein bedeutendes Stück voraus. Die Zunahme in der Aufnahme von Rohkakao stellt sich

in	für	auf
Deutschland	5 Monate	18½ Prozent
Frankreich	6 „	13 „
Vereinigte Staaten	4 „	5. „
England	6 „	3 „

Das günstige Verhältnis für Deutschland ist wesentlich durch den Mai 1906 verursacht, der allein eine Zunahme von 623700 Kilo gegen 1905 gebracht hat Noch deutlicher wird die Zunahme des Kakaoverbrauchs beim Vergleich mit Kaffee und Tee Von den drei Vettern sind in fünf Monaten 1906 gegen 1905 im deutschen Verbrauch gewachsen

der	der Zahl nach	im Verhältnis
Kaffee	um 3591600 Kilo	oder 4½ Prozent
Tee	„ 161600 „	„ 10 „
Kakao	„ 2438000 „	„ 18½ „

Dabei ist zu beachten, dass der Kaffeezoll unverändert blieb. Dagegen wurde der Teezoll von 100 Mk. auf 25 Mk., der Zoll auf Rohkakao von 35 Mk. auf 20 Mk. am 1. März 1906 ermässigt.

Kakaobutter	**1400**	**1300**	**2800**
in 5 Monaten	4200	9700	10300
Kakaomasse	**3200**	**300**	**400**
in 5 Monaten	7900	3600	2000
davon aus:			
Holland	4800	2900	2000
Schweiz	2700	—	—
Kakaopulver	**60500**	**35000**	**31100**
in 5 Monaten	223300	216500	221900
davon aus:			
Holland	208400	215300	220700

Die Einfuhr holländischen Kakaopulvers ist im Mai d. J. wesentlich gestiegen; trotzdem sind die Gesamtzahlen von 1906 für fünf Monate hinter 1905 noch um 6900 Kilo zurück. Der verhältnismässige Anteil der Holländer an der Versorgung des deutschen Kakaopulververbrauches geht immer mehr zurück.

Schokolade	**88100**	**70200**	**63000**
in 5 Monaten	260200	227500	186300
davon aus:			
Schweiz	348300	273300	219300
Frankreich	22200	17600	23700

Die schweizerische Einfuhr ist wieder gestiegen. Vielleicht bringen die beiden Monate Juli und August oder wenigstens der August einen kleinen Nachlass, weil vom 1. September 1906 ab der sogenannte Konventionszuschlag von 10 Mk. fortfällt, was die Schokoladeneinfuhr weiter erleichtert. Auch Frankreich liefert dank der Zollermässigung seit dem 1. März 1906 wieder mehr Schokolade an den deutschen Verbrauch.

Digitized by Google

Schokoladewaren	**6400**	**5900**	**5500**
in 5 Monaten	39100	33900	29000
davon aus:			
Schweiz	14000	9900	6100
Oesterreich-Ungarn	9600	10300	7200
Frankreich	9900	8800	7900
Feines Backwerk	**32000**		
Zuckerwaren	**14400**	**45500**	**42400**
Kindermehl	**2200**		
in 5 Monaten	230900	212500	214200
davon aus:			
Frankreich	64400	54600	43900
England	54400	60000	65400
Oesterreich-Ungarn	29500	25300	23700

Im alten Tarif wurden unter Konditorwaren Biskuits, Bonbons und Kindermehl verstanden. Im grossen und ganzen entsprechen den Konditorwaren im neuen Tarif feines Backwerk, Zuckerwaren und Kindermehl.

Teigwaren	**45000**	**96600**	**89400**
in 5 Monaten	532100	377800	385300
davon aus:			
Italien	264000	228600	274300
Milch, eingedickt, getrocknet	**4100**	**3700**	**4100**
in 5 Monaten	17500	16500	15100
davon aus:			
Schweiz	17000	12700	11300
Mandeln	**476100**	**370500**	**345600**
in 5 Monaten	2963200	2418100	2398200
davon aus:			
Italien	1802600	1449500	1362900
Spanien	472300	214600	227600
Marokko	342800	518100	557200
Frankreich	281200	196900	204300
Vanille	**1700**	**1300**	**2100**
in 5 Monaten	57100	36900	31900
Honig	**43300**	**203200**	**206000**
in 5 Monaten	1692700	957900	1093600
davon aus:			
Kuba	703700	400900	409100

Die Honigeinfuhren haben bedeutend nachgelassen, was mit den Zollverhältnissen zusammen hängt. Seit dem 1. März 1906 stellt sich der Einfuhrzoll durch den Fortfall der Taravergütung um etwa 10 Prozent höher. Die Gesamteinfuhren sind trotzdem höher, weil man noch vor dem 1. März d. J. soviel wie möglich über die Grenze nahm.

b) Ausfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoschalen	**78900**	**57000**	**55200**
in 5 Monaten	298400	361600	227300
davon nach:			
Holland	158500	139200	193300
Schweiz	123600	214700	33700

Die Schalenausfuhr ist für den Mai dem Vorjahr voraus, im ganzen aber zurück. Die Ausfuhren nach Holland haben zugenommen, die nach der Schweiz aber zeigen fast um die Hälfte kleinere Mengen, obgleich der geringe schweizerische Einfuhrzoll von 1 frs auf 100 Kilo seit dem 1. Januar 1906 ganz aufgehoben ist.

Kakaobutter	**215600**	**140700**	**91500**
in 5 Monaten	994900	690400	539800
Kakaomasse	**14000**	**35700**	**23700**
in 5 Monaten	156100	165800	183300
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	60900	89600	63400
Holland	53900	49200	66100

Aus der geringeren Ausfuhr von Kakaomasse nach Oesterreich-Ungarn ist schon deutlich die Wirkung des neuen Zolltarifs zu erkennen, dagegen ist der Austausch mit Holland etwas gestiegen.

Kakaopulver	**27300**	**54100**	**18000**
in 5 Monaten	231600	218200	100800
Schokolade	**19200**	**83500**	**27600**
in 5 Monaten	185800	303600	124100
davon nach:			
England	24100	21300	29300
Belgien	15300	8900	25400

Seit dem 1. März 1906 werden die Anschreibungen für Kakaopulver und Schokolade nicht in dem früheren Umfang bekannt gemacht. Z. B. fehlt ganz eine Angabe über den Anteil, den Südwestafrika an der Schokoladen- und Kakaopulverausfuhr hat. Scheinbar sind im Mai dorthin keine braunen Ladungen gegangen, wenn die gegen 1905 niedrigen Ausfuhren des Maimonats 1906 einen solchen Schluss zulassen. Trotzdem sind die Gesamtausfuhren der ersten fünf Monate 1906 höher für Kakaopulver als 1905. Schokolade ist dagegen um über 100000 Kilo zurückgeblieben.

Schokoladewaren	**17900**	**21500**	**15700**
in 5 Monaten	109100	105200	94700
davon nach:			
England	21700	46000	63400
Belgien	16500	12100	9800
Feines Backwerk	**55600**		
Zuckerwaren	**57900**	**106800**	**78500**
Kindermehl usw.	**19800**		
in 5 Monaten	724400	579400	436400

In feinen Backwaren, Zuckersachen, Kindermehl und ähnlichem hat die deutsche Ausfuhr gegen 1905 einen hübschen Vorsprung, der sich für die Zeit von Januar bis Mai 1906 im Gewicht auf 145000 Kilo stellt. Ebenfalls einen ansehnlichen Aufschwung in der Ausfuhr weisen die beiden folgenden Ansätze Teigwaren, eingedickte und getrocknete Milch auf.

Teigwaren	**40800**	**16500**	**34800**
in 5 Monaten	145500	98900	129800
davon nach:			
Deutsch-Südwestafrika	33000	11400	32400
England	26900	31100	39900
Vereinigte Staaten v. Am.	20200	—	—
Milch, eingedickt, getrocknet	**504000**	**421900**	**387200**
in 5 Monaten	2408900	2116000	1859900
davon nach:			
England	1332400	1227300	1158600
Britisch-Südafrika	182200	170300	206900
Honig	**10600**	**19100**	**2000**
in 5 Monaten	84300	70300	93700
davon nach:			
Frankreich	53900	56000	100

Die Honigausfuhr hat einen kleinen Vorsprung, doch bewegt sie sich im Vergleich zur Einfuhr nur in bescheidenen Grenzen.

Digitized by Google

Zucker.

Bericht vom 23. Juli 1906.

Auf dem Zuckermarkt haben sich in den drei Wochen, seitdem wir zuletzt berichteten, keine bedeutsamen Vorfälle ereignet. Die Berichte über den Stand der Rübenfelder lauten im allgemeinen günstig. Im Osten sind die Rüben meist etwas besser als im Westen, wo die Entwickelung stellenweise ein wenig zurück ist. Vorige Woche betrug der Zucker in der Rübe 10.4 Prozent gegen 10.8 Prozent zur gleichen Zeit des Vorjahres. Die Rohzuckerpreise, die Anfang des Monats ein wenig zunahmen, haben in den beiden folgenden Wochen ungefähr den gewonnenen Stand behauptet.

Dieser ruhige Gang der Dinge liegt in der heissen Jahreszeit und in den Nachrichten über den Stand der Rübenfelder begründet. Auch die günstige Entwickelung des Verbrauchs im Juni hat die Preise wenig beeinflusst. Der Verbrauch der Hauptländer hat nach F. O. Licht in Tausend Tonnen betragen:

	im Juni		im Sept./Juni	
in	1906	1905	05/06	04/05
Verein. Staaten	200.5	162.0	1527.6	1464.9
England	165.5	142.5	1490.1	1320.8
Deutschland	91.1	77.8	895.4	782.6
Frankreich	54.0	45.9	540.3	512.2
Oesterreich	44.6	36.3	428.2	366.0

Auf der ganzen Linie ist für Juni wie für die zehn Monate des bisher verflossenen Zuckerjahres eine erfreuliche Verbrauchszunahme gegen 1904/05 zu verzeichnen.

Auf dem Raffinadenmarkt haben die Preise in der Berichtszeit angezogen, anfangs infolge lebhafter Nachfrage, auch von England her. Dann war es eine Woche stiller, da der Handel durch das Rübenwetter zurückhaltend gemacht wurde. Dagegen wirkten preiserhaltend die Nachrichten von dem scheinbar möglichst bald in Tätigkeit tretenden Raffineriesyndikat und der Umstand, dass nur noch einige Raffinerien in alter Ernte etwas abzugeben haben. Der Magdeburger Tagespreis stand am 21. Juli d. J. für gemahlenen Melis auf 17.62½ bis 17.75 Mk., für gemahlene Brotraffinade auf 20 Mk.

Kakaobohnen.

Bericht vom 24. Juli 1906.

Die Nachrichten lassen allgemein erkennen, dass wir uns jetzt in der stillen Zeit befinden. Die Fabrikanten erholen sich jetzt wohl meist und werden dabei kaum an den Einkauf von Kakao denken. Allgemein haben sich die Preise gehalten, doch handelt es sich dabei weniger um bezahlte als lediglich geforderte Preisansätze. Erwähnung verdient, dass die Lissaboner Forderungen fest bleiben, während sich Bahia in der Berichtszeit Untergeboten zugänglich zeigte. Mehr ist bei den Einzelberichten gesagt.

Die stille Zeit macht sich nicht nur in kleineren Umsätzen, sondern auch in mässigen Gesamtzufuhren bemerkbar. In Hamburg waren die Ankünfte in der ersten Julihälfte um 3000 Sack höher, doch sind in der zweiten Hälfte bisher nur etwa 13400 Sack gelandet, während im Juli 1905 im ganzen 63 417 Sack und 1904 gar 66 179 Sack ankamen. Im einzelnen verteilen sich die **Hamburger Zufuhren** vom 1. bis 15. Juli 1906 in folgender Weise:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 1.—15. Juli 1906.

Westindien	11 728 Sack
Bremen	3 305 »
Westküste Südamerika	3 104 »
Lissabon	2 724 »
Westküste Afrika	1 968 »
Amsterdam	1 543 »
Bahia	1 370 »
Le Hâvre	887 »
Southampton	838 »
Liverpool	652 »
New-York	336 »
Bordeaux	190 »
London	154 »
Colombo	118 »
Rotterdam	13 »
Antwerpen	6 »
Zusammen	28 936 Sack
gegen 1905:	25 999 »

	1906	1905	1904
seit Jahresanfang	310 183	311 282	341 389 Sack

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Im Juni 1906 sind im ganzen 34 000 Quintales in Guayaquil angebracht gegen 29500 Quintales 1905. Im ersten Halbjahr sind in Guayaquil angebracht

1906	1905	1904	
265 700	256 000	355 750	Quintales

Die Preise erfuhren Anfang Juli in Guayaquil eine kleine Aufbesserung, obgleich die angebrachten Mengen teils schon weniger gut ausfielen. Es wurden angeschrieben für

Arriba	24½	bis 25½	$
Balao	23	» 23½	»
Machala	21½	» 22	»

Auch die Ankünfte der ersten Julihälfte sind schon bekannt; es werden aus Guayaquil 16 500 Quintales gemeldet gegen 23 000 Quintales in der ersten Julihälfte 1905, wodurch die Junizunahme von 1906 reichlich wieder überholt wird vom Vorjahr. Auf den drei Londoner Auktionen und unter der Hand kamen kleinere Mengen zum Verkauf. Die Preise sind seit unserm letzten Bericht etwas ermässigt. Superior Sommer-Arriba war mit 72,50 Mk., Machala mit 65 Mk. und Balao unverändert mit 67 Mk. angeboten, alles Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Die Nachrichten aus Port of Spain lauten wenig günstig. Regen und Wind haben die Blütenansätze der Dezemberernte, die sich zeigten, zerstört. Auch die Zufuhren von den Pflanzungen bewegten sich nur in mässigen Grenzen. Im Juni 1906 sind 13 333 Sack verladen gegen 23 860 Sack im Vorjahr, und in sechs Monaten kamen zur Ausfuhr

1906	1905	1904	
97 183	125 340	169 704	Sack.

Davon gingen nach Nordamerika

41 583	55 311	62 263 Sack.

Trinidad wird anscheinend 1906 nur eine kleine Gesamternte bringen, nachdem es in den beiden Vorjahren mit sehr reichlichen Erträgen aufgewartet hat. In Anbetracht der kleinen Zufuhren bleiben die Preise in Port of Spain bei reger Nachfrage fest. Für feine Pflanzungskakaos wurden dort 54 sh, für »mixed« 53 sh und für geringere Sorten 52 sh Kostfracht Le Havre gefordert, Lieferung im November/Dezember des Jahres. In die Londoner Auktionen kamen nur kleine Mengen. Die Preise konnten sich behaupten. Letzte Woche wurden in London für »mixed red« 58 sh, für gute bis feine Sorten 60 bis 61 sh bewilligt. Die sichtbaren Bestände haben sich um einige hundert Sack vermindert, es lagen 15. Juli 1906 in Le Havre 38 360 Sack, in London 11 311 Sack.

Digitized by Google

Thomékakao. Es haben D »Ambaca« am 9. Juli 17 740 Sack und D »Portugal« am 14. Juli 12 848 Sack in Lissabon gelandet. Ein dritter D soll die Julizufuhren auf 40 bis 42 Tausend Sack bringen. Im Juli 1905 waren es 41 551 Sack. Im Lissaboner Zollhause haben am 14. Juli 1906 57 858 Sack gelegen gegen 74 114 Sack am 15. Juli 1905. In Liverpool kamen in der Berichtszeit 6393 Sack Thomé an. Die Lissaboner Forderungen bleiben andauernd fest für fein mit 50,50 Mk. und für kurant mit 46,50 Mk., cif Hamburg.

Bahiakakao. Die Bahiazufuhren haben im Juni 29 399 Sack gegen 8142 Sack im Vorjahr und 16 311 Sack im Jahre 1904 betragen. Die Preise waren in der ganzen Zeit unter dem Einfluss der Erntenachrichten willig im Gegensatz zu Thomé. Am 21. Juli wurden für superior 47 sh = etwa 48 Mk., für fair fermented 44 sh = etwa 45 Mk. gefordert, Kostfrachtbasis.

Santo Domingokakao. Die Ergebnisse der Kakaoausfuhren für die ersten drei Monate 1906 liegen uns vor. Hiernach sind verladen von Januar bis März über das Zollamt

in	1906 (span. Pfd., wovon 100 = 46 Kilo)	1905
Sanchez	2 462 470	3 169 170
Puerto Plata	795 800	1 646 300
Samaná	531 160	496 870
Santo Domingo	255 920	389 130
San Pedro de Macoris	123 180	127 440
zusammen span. Pfund	4 168 530	5 828 910
oder Kilo	1 917 525	2 681 700

Mithin sind die Ausfuhren überall, mit Ausnahme von Samaná, was aber unerheblich ist, kleiner gewesen, besonders in März. Dies war auch in den Empfangshäfen an den knappen Zufuhren und dem kleinen Angebot deutlich zu spüren.

Die Preise für Samaná/Sanchez, wovon letzthin grössere Mengen gelandet wurden, sind bei ungefähr 45 Mk. stehen geblieben.

Accrakakao. Auch hier ereignete sich nichts. Die Zufuhren und sichtbaren Bestände sind nur klein, die Preise sind auch hier auf dem Stande vom 3. Juli geblieben.

Kamerunkakao. Allgemein werden 49 Mk. und je nach Güte etwas mehr verlangt. Viktoriasorten stehen bei 43,50 Mk., rauchige Viktorias bei 40 Mk.

Grenadakakao. Die Juniverladungen von 1906 haben 4500 Sack umfasst, im Vorjahre waren es 4402 Sack und vor zwei Jahren 2351 Sack. In sechs Monaten kamen zur Ausfuhr

1906	1905	1904
32463	45298	50097 Sack.

Die beiden ersten Juliwochen kamen in London nur kleine Mengen in Auktion, dagegen machten Grenadas am 17. Juli mehr als die Hälfte des Angebots, 3012 Sack, aus. Davon wurden nur 1362 Sack verkauft, die Preise gaben 1 sh nach. Auch unter der Hand wurden noch einige Hundert Sack verkauft. Die bezahlten Preise betragen für gering bis mittel 48 bis 50 sh, gut mittel bis fein 51 bis 54½ sh. Die Vorräte sind von 9490 Sack am 1. Juli auf 10602 Sack am 14. Juli gestiegen.

Ceylonkakao. Ueber die ersten vier Monate von 1906 ist einiges auf Seite 688 gesagt. In der ersten Juliwoche kamen in London keine Ceylons zur Auktion, und am 10. und 17. Juli war das Angebot nur klein. Die Preise haben sich behaupten können. Am 14. Juli lagen in London 14 863 Sack.

Jamaicakakao. Im April und Mai 1906 sind 685 542 Kilo verladen gegen 362 304 Kilo in den entsprechenden Monaten des Vorjahres. Auf den drei Londoner Auktionen waren 1226 Sack angeboten, wovon 740 Sack verkauft wurden. Die Preise waren nachgiebig; für gutmittel bis fein bezahlte man am 17. Juli in London 49 bis 52 sh. In englischen Häfen wurden über 2000 Sack gelandet.

Kakaoplätze:

London. Die Londoner Kakaobewegungen haben 1906 (1905) betragen in Sack:

	im Juni	in 6 Monaten
Zufuhren	15 002 (15 768)	119 558 (107 358)
Verbrauch	6 290 (8 743)	78 294 (80 593)
Ausfuhren	3 746 (2 757)	32 699 (31 165)

Am 30. Juni 1906 (1905) lagen in London 69 163 (78 702) Sack. Die Bestände konnten sich im Juni um 4956 (4268) Sack heben. Der Verbrauch zeigt nicht nur für den Juni, sondern auch im ganzen eine Abnahme, soweit er von London aus versorgt wird.

Die Zufuhren der beiden ersten Juliwochen 1906 (1905) haben 7476 (10841) Sack umfasst, denen 6134 (6924) Sack Ablieferungen gegenüberstehen. Die Vorräte haben sich daher auf 70505 (82619) Sack gehoben.

Auktionen fanden in London am 3., 10. und 17. Juli statt. Von den angebotenen Mengen, 1417, 3506 und 5810 Sack, wurden 723, 1022 und 2379 Sack aus dem Markt genommen. Auch unter der Hand kamen einige Umsätze vor. Die Nachfrage war, wie aus dem Verhältnis der angebotenen zu den verkauften Mengen hervorgeht, im allgemeinen nur mässig. Ueber die Hauptsorten ist schon bei den Einzelberichten näheres gesagt worden.

Zum 24. Juli sind keine Kakaos zur Auktion angemeldet.

Liverpool. Der Markt ist ruhig, die Käufer zeigen keine Neigung, etwas zu unternehmen. Seit Anfang Juli sind in Liverpool 6393 Sack Thomé, 3074 Sack Bahia, 968 Sack Pará, 466 Sack aus Westafrika und 171 Sack anderer Herkunft, im ganzen 11 072 Sack gelandet.

In **Southampton** wurden 1795 Sack Trinidad, 584 Sack Bahia, 439 Sack Jamaica und 339 Sack andere Sorten gelandet.

Aus **Bristol** werden 1853 Sack Jamaica als Ankünfte gemeldet.

Le Havre. Die Kakaobewegungen im Juni 1906 zeigen folgende Zahlen in Sack:

	Bestand 1. 6. 06	Zufuhren	Ablieferungen	Bestand 30. 6. 06
Para	6 750	146	997	5 899
Bahia	9 217	205	2 539	6 883
Venezuela	17 399	10 435	4 659	23 175
Trinidad	39 553	2 906	2 383	40 076
St. Thomé	5 094	150	723	4 521
Sanchez-Samaná	7 361	7 440	2 752	13 049
Haiti	10 750	1 265	1 199	10 816
Accra	329	—	215	114
Guayaquil	16 250	133	509	15 874
Martinique	3 437	1 056	282	4 211
zusammen	129 519	24 131	17 210	136 440
gegen 1905	152 968	59 311	53 875	154 404

Der Juni 1906 zeigt einen bedeutenden Ausfall gegen das Vorjahr. Die Ursache liegt in kleineren Zufuhren von Trinidad, Venezuela und Guayaquil. Auch die Gesamtziffern des ersten halben Jahres haben erheblich nachgelassen, denn es wurden in sechs Monaten

	gelandet	abgeliefert
1906:	143 167 Sack	149 575 Sack
1905:	231 264 »	209 890 »
1904:	248 819 »	226 084 »

Wenn Le Havre für manche Sorten auch immer noch »regulierender Markt« ist, so haben in den letzten Jahren doch die sogenannten Durchfuhren dort mehr und mehr aufgehört. Wäre durch die kleineren Zufuhren wirklich ein Mangel entstanden, so hätten in erster Linie die Bestände weichen müssen. Das ist nicht geschehen, die Ablieferungen sind im gleichen Verhältnis gefallen wie die Zufuhren.

Digitized by Google

Hieraus geht hervor, dass für das Nachlassen hauptsächlich der Fortfall der reinen Durchfuhren in Frage kommt.

Bremen. In Heft 269, Seite 671, brachten wir die Bremer Zufuhren. Auf eine Anfrage können wir mitteilen, dass von den Jahreszufuhren von 1905, die 2 573 100 Kilo umfassen, 1 398 546 Kilo aus Brasilien kamen. Aus den Vereinigten Staaten wurden 446 435 Kilo, aus Westafrika 219 828 Kilo und aus Lissabon 211 840 Kilo gelandet.

Von den Ausfuhren des Jahres 1905, die 2 471 380 Kilo betragen, sind 1 844 534 Kilo nach Hamburg weiter gegangen, das übrige ging nach dem Inlande bis auf etwa 250 000 Kilo, die ihren Weg wieder seewärts nahmen nach den Vereinigten Staaten (189 408 Kilo) und nach anderen fremden Ländern.

Newyork. Anfang Juli war der Markt fest, und die Preise zeigten keine Neigung, sich zu verändern. Man erwartete auch, dass diese Stimmung die nächsten Wochen anhalten würde, denn die Bestände sind nur klein und die Umsätze bewegen sich um diese Zeit nur in mässigen Grenzen. Wenn die Zufuhren in den Sommermonaten nicht noch zunehmen, so rechnet man für diese ganze Zeit mit der gleichen Marktlage. Die Bestände in Newyork haben Anfang Juli 9702 Sack umfasst. Darunter befanden sich 3279 Sack Sanchez, 2119 Sack Caracas, 1357 Sack Surinam, 875 Sack Caraquez von Guayaquil, 553 Sack Arriba und 413 Sack Trinidad. Der kleine Rest verteilt sich auf acht verschiedene Sorten.

Kakaoverbrauch:

Holland. Die Zufuhren von Rohkakao haben umfasst

im	1906	1905
Januar	1 307 000 Kilo	1 192 000 Kilo
Februar	1 569 000 »	1 517 000 »
März	1 814 000 »	806 000 »
April	1 503 000 »	772 000 »
Mai	1 876 000 »	1 504 000 »
in 5 Monaten	8 069 000 Kilo	5 791 000 Kilo

Hier zeigt sich ein ziemliches Ueberwiegen der Anlieferungen von 1906 gegen 1905, doch stehen diesen Mengen auch nicht unerhebliche Ausfuhren gegenüber. Von den Zufuhren der fünf Monate entfallen auf

	Amsterdam	Rotterdam
1906:	4 684 000 Kilo	3 331 000 Kilo
1905:	3 384 000 »	2 365 000 »

Die Gesamtzufuhren Hollands haben betragen

1906	1905	1904
19 281 000	21 126 000	16 742 000 Kilo

Vereinigte Staaten. Wie die Märzzufuhren, so zeigen auch die Aprillandungen kleinere Zahlen; sie haben betragen:

	im April	in 4 Monaten
1906:	4 629 037 lbs	30 545 451 lbs
1905:	7 816 580 »	29 005 911 »
1904:	6 733 484 »	33 684 916 »

Die Aprilzahlen von 1906 sind gegen 1905 hauptsächlich durch kleinere Zufuhren von Westindien und von europäischen Häfen niedriger ausgefallen. Trotzdem aber April und März nachgelassen haben, sind die vier Monate seit Anfang 1906 denen von 1905 um über 5 Prozent voraus. Diese Zunahme stellt sich noch ein wenig niedriger, wenn man beachtet, dass die Ausfuhren von Januar bis April 1906 1275000 lbs betragen haben gegen 1049000 lbs zur gleichen Zeit 1905.

Oesterreich-Ungarn. Die Aufnahme von Rohkakao hat betragen

	im März	in 3 Monaten
1906:	240 100 Kilo	849 300 Kilo
1905:	199 300 »	608 400 »
1904:	265 400 »	568 500 »

Ueber die an sich erfreuliche Zunahme des Gesamtverbrauchs lässt sich noch nichts sagen, weil von den drei Monaten der Januar und Februar 1906 noch unter den alten Zolltarif fallen, während mit dem März d. J. die neuen Zollsätze begonnen haben.

England. In Rohkakao haben betragen für ganz England

Die	im Juni 1906 (05)	in 6 Mon. 1906 (05)
Zufuhren	2 338 (2 822) tons	13 240 (12 824) tons
Ablieferungen	1 815 (1 996) »	13 315 (12 647) »
Davon als		
Verbrauch	1 544 (1 792) »	10 905 (10 296) »
Ausfuhr	271 (204) »	2 410 (2 351) »

Die Bestände haben Ende Juni 1906 (1905) 4400 (5571) tons umfasst.

Der Verbrauch zeigt für den Juni 1906 einen Nachlass. Trotzdem lässt sich für das erste Halbjahr 1906 gegen 1905 immer noch eine Zunahme von 3 Prozent feststellen.

Von »Prepared cocoa«, worunter auch Schokoladen zu verstehen sind, wurden

	im Juni 1906	in 6 Monaten 1906 (1905)
eingeführt	732 425 lbs	4 991 253 (4 485 389) lbs
verbraucht	600 602 »	4 709 634 (4 274 720) »
ausgeführt	41 001 »	275 613 (230 838) »

An Vorräten befanden sich in Transitlagern Ende Juni 1906 (1905) 67000 (57000) lbs. Die Zunahme im Verbrauch ist hier für sechs Monate 1906 gegen 1905 höher als beim Rohkakaoverbrauch; sie stellt sich auf über 10 Prozent. Auch der Juni 1906 ist seinem Vorgänger erheblich über.

Frankreich. Die Aufnahme von Rohkakao hat betragen

	im Juni	in 6 Monaten
1906:	2074100 Kilo	11454700 Kilo
1905:	1795000 »	10136500 »
1904:	1819300 »	11079600 »

1906 ist seinem Vorjahr jetzt um 13 Prozent voraus. Die Bestände haben Ende Juni 1906 (1905) 14358100 (19575500) Kilo umfasst.

Kakaoschalen. Am 3. Juli kamen in London 56 tons (1472 Sack) von Cadbury zur Auktion. Es erzielten für die Tonne engl.

A 140 bis 152½ sh,
B 102½ sh,
C 120 sh,
D 230 bis 232½ sh.

Kakaobutter.

Bericht vom 24. Juli 1906.

Diese Gordiannummer kommt, statt wie es sein sollte am 20. Juli, erst am 25. Juli heraus, weil erst heute an der Amsterdamer Börse bekannt gegeben worden ist, welche Buttermengen und -sorten in die Augustauktion geschickt werden sollen.

Die Augustauktion soll, alter Regel folgend, am ersten Monatsdienstag abgehalten werden. Dieser Tag fällt auf den 7. August. Folglich kann der nächste Gordian erst am 8. August hinausgehen, dann also wieder um drei Tage später.

Zu dieser Augustauktion hat London noch nichts angemeldet. In Amsterdam sollen verkauft werden:

40000 Kilo Van Houten
7000 » Dejong
10000 » Mignon.

Im August vorigen Jahres brachte Van Houten nichts zur Auktion, im Jahre 1904 30000 Kilo und 1903 ebenfalls 30000 Kilo.

Von den Nebenmarken waren 1905 zur Augustauktion 10000 Kilo Dejong und 14000 Kilo Mignon angemeldet. Davon wurden nur 6000 Kilo Dejong verkauft.

Digitized by Google

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Das vorliegende Heft 270 ist fünf Tage später erschienen, weil die Amsterdamer Auktionsansagen noch mit aufgenommen werden sollten. Auch das nächste Heft 271 wird einige Tage später erscheinen, da die Butterauktionen in Amsterdam und London erst am 7. August stattfinden.

Chemische Reichsanstalt. Der Plan zur Gründung einer solchen Anstalt, für die sich der letzte Chemiker-Kongress in Berlin ausgesprochen hat, ist gescheitert. Auf eine Anfrage an zuständiger Stelle ist geantwortet worden, dass der Schaffung einer solchen Anstalt aus Staatsmitteln nicht näher getreten werden könne. Die praktische chemische Industrie bestreitet die Notwendigkeit einer solchen Anstalt, sodass von dieser Seite keine Unterstützung zu erwarten ist. Auch die Kosten für eine derartige Einrichtung sprechen mit.

Preisausschreiben. Im September d. J. wird in Brieg die schlesische Provinzial-Obst- und Gartenbauausstellung stattfinden. Hiermit verbindet der Brieger Kreisverein für Obst- und Gartenbau auf Anregung und auf Kosten des Vereins der deutschen Zuckerindustrie ein Preisausschreiben, wofür zehn Preise, deren erster aus 100 Pfund Zucker besteht, ausgelobt sind. Zum Wettbewerb sind zugelassen: Selbstbereitete Obstweine, Fruchtsäfte, Fruchtkonserven, Fruchtmarmeladen, Fruchtgelees, Fruchtkonfitüren, Kompotts und Gemüsemarmeladen. Erste Bedingung ist, dass bei der Herstellung dieser Sachen kein Stärkezucker verwandt werden darf; zu den Gemüsemarmeladen (Mohrrüben, rote Rüben, Tomaten, Kürbis, Melonen usw.) kann für weissen Zucker auch gelber Farin oder Rohzucker verwandt werden. Die Preisrichter sollen besonders darauf achten, dass der Herstellungspreis der Gemüsemarmeladen 12 bis 15 Pfennige nicht überschreitet, um sie möglicherweise im allgemeinen Verbrauch einzubürgern.

Spezialgeschäfte sind ein Zug unserer Zeit und ganz besonders unserer Industrie, in der sich nach und nach die Ansicht mehr und mehr Bahn bricht, dass unsere Erzeugnisse am besten für sich oder mit solchen verwandter Art wie Kaffee und Tee feilgehalten werden. Dabei fährt nach den bisherigen Erfahrungen der Fabrikant, der die Ware liefert, der Detaillist, der sie verkauft, und der Käufer, der sie bezahlen und geniessen soll, besser als je vordem, zudem gerade Waren unserer Industrie sehr leicht Käse- und andere weniger schöne als kräftige Gerüche annehmen. Jeder, der darauf achtet, wird auch bemerkt haben, dass sich in seiner nächsten Umgebung die Spezialgeschäfte schnell vermehren, um dem vermehrten Bedarf zu genügen. Wo früher nur ein Laden war, sind heute zwei und drei, die sehr gut neben einander bestehen. Ueber die Entwickelung der Spezialgeschäfte urteilt besonders die Fachschrift des Verbandes Berliner Spezialgeschäfte sehr günstig. Was von Berlin gilt, lässt sich natürlich auch auf andere Grossstädte übertragen, und auch in den kleineren Städten wird das Verhältnis nicht anders sein. In der Regel führen diese Spezialgeschäfte nur Waren in Originalpackungen, die sofort den Lieferanten der Ware erkennen lassen, und wo es nicht geschieht, sollten die Fabrikanten darauf dringen. Auch hier könnten sie sich die schweizerischen Schokoladenfirmen als Vorbild nehmen, die ihre Erzeugnisse nur in ihren eigenen Packungen an den Markt bringen.

Zur Warnung und Beachtung! Alle Inhaber oder Verwalter von offenen Verkaufsstellen, die Schaufenster haben, mögen wohl auf ihre Auslagen und die liebe Sonne achten, die es jetzt in der heissen Jahreszeit ganz besonders gut meint. Man sieht so oft in den Schaufenstern Schokoladen und Plätzchen und vieles andere, das unter den Sonnenstrahlen heller und heller wurde, und man kann so oft Packungen bewundern, die vielleicht einmal zum Einkauf reizten, als sie noch nicht im Schaufenster lagen. Natürlich werden die Läden je nach ihrer Lage verschieden von den Sonnenstrahlen aufgesucht, aber jeder, dem seine Schaufenster als gute Empfehlung an die Kundschaft lieb sind, sollte sich genau die Zeit merken, wo die Sonne bei ihm erscheint. Dann müssten Vorhänge und Rollläden und dergleichen solange herunter gelassen werden, bis keine Gefahr mehr für die ausgelegten Sachen besteht, dass sie ihre Form und ihr Ansehen verlieren. Allgemein geschieht es nicht, aber doch vielfach, denn sonst würde man ja keine ausgebleichten Packungen und formlosen Schokoladensachen im Schaufenster erspähen können.

An die deutschen Handelskammern. An anderer Stelle teilen wir den Lesern des Gordian wissenswertes aus den Jahresberichten der deutschen Handelskammern mit; wir begnügen uns heute damit, nur das vorzutragen, was unserem Interessenkreise am nächsten liegt. An die deutschen Handelskammern selbst möchten wir die Bitte richten, das Format ihrer jährlichen Arbeiten etwas einheitlicher zu gestalten, als es bisher ist. Jede Handelskammer gibt, anscheinend wahllos, ihren Jahresberichten eine Form, wie es ihr gerade passt, oder wie es immer gewesen ist. Dadurch kommt es, dass einige Berichte in der Bibliothek übersichtlich nicht unterzubringen sind. Sehr hübsch und praktisch wäre es, wenn alle deutschen Handelskammern sich auf ein gleiches oder doch annähernd gleiches Format einigen wollten. Handlich z. B. sind die Formate der Handelskammern in Berlin, Würzburg, Mannheim. Dieses sind Berichte in Buchform, die man übersichtlich in jede Bibliothek einreihen kann. Schlecht unterzubringen aber sind breite Broschüren in Aktenformat, wie z. B. der Bericht der Vorsteher der Kaufmannschaft zu Stettin u. a.

Die Handelskammern unter sich tauschen ja die Berichte auch aus, und in deren Bibliotheken wird dieser Uebelstand ebenso empfunden werden wie bei uns. — Es kostet nicht mehr, wenn alle Handelskammern sich in Zukunft auf das Format der Berliner Jahresberichte einigen und ihren Ausgaben die Grösse 17×5 cm geben. Und dann den Rücken bedrucken! —

Hoffentlich erfüllt man diese Anregung, wir werden Ende dieses Jahres nochmals daran erinnern.

* * *

Dieselbe Bitte muss auch an die **chemischen Untersuchungsanstalten im Deutschen Reich** gerichtet werden, hier aber noch dringender. Denn soviel Untersuchungsanstalten, soviel verschiedene

Digitized by Google

Formate der Berichte. Das Kaiserliche Gesundheitsamt in Berlin, das die einzelnen Berichte sammelt, bearbeitet und dann herausgibt, hat ein Format von 19×27 cm. Wenn nun alle deutschen Untersuchungsämter — private oder amtliche — in Zukunft dieses Papierformat für ihre Jahresberichte wählen wollten, dann wäre es möglich, sie in den Bibliotheken übersichtlich und geordnet zur Hand zu haben. Heute ist das unmöglich, da die Formate zwischen Grossfolio (Konstanz) und dem kleinsten Oktavformat (Basel-Stadt) abwechseln. Auch hier besteht ein Austauschverhältnis zwischen den einzelnen Untersuchungsämtern, so dass die Vorsteher diese Unübersichtlichkeit ebenso zu beklagen haben, wie wir und jeder, der mit den Berichten umzugehen hat.

Wir geben den Leitern der amtlichen und privaten Untersuchungsämter daher hiermit anheim, ihren Jahresberichten in Zukunft das Format zu geben, das das Kaiserliche Gesundheitsamt gewählt hat, nämlich 19×27 cm. Die Farbe des Umschlagpapiers kann gern verschieden sein; der Rücken möchte bedruckt sein mit der Jahreszahl, Stadt und Titelteil. —

Auch hier wollen wir uns Anfang 1907 noch einmal melden. Wie wäre es, wenn alle Aemter ihre Berichte bei demselben Drucker drucken liessen, der für das Kaiserliche Gesundheitsamt druckt? Das ist die Firma Bernhard Paul, Berlin S.W. 48, Wilhelmstrasse 22a.

Weinsäure-Syndikat. Die Firma »Vereinigte Weinsäurefabriken G. m. b. H.« — siehe Gordian Nr. 269, Seite 672 — ist in das Handelsregister beim Grossherzoglichen Amtsgericht Mainz eingetragen worden ist. Die Eintragung lautet:

Mainz. In unser Handelsregister ist heute die Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Firma: »Vereinigte Weinsäurefabriken, Gesellschaft mit beschränkter Haftung« mit dem Sitze in »Mainz« eingetragen worden.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 9. Juni 1906 festgestellt. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung und der Verkauf von Weinsäure, Einkauf des Rohmaterials und damit in Zusammenhang stehende Rechtsgeschäfte. Das Stammkapital beträgt 21 000 Mk. Die Gesellschaft wird durch einen ersten und durch einen zweiten Geschäftsführer vertreten. Jeder derselben vertritt für sich allein die Gesellschaft. Die Dauer der Gesellschaft wird auf fünf Jahre, bis 30. Juni 1911, festgesetzt. Sofern von keinem der Gesellschafter die Kündigung ein Jahr vor Ablauf dieser Frist schriftlich mittels eingeschriebenen Briefes den andern Gesellschaftern gegenüber erfolgt, verlängert sich die Dauer der Gesellschaft auf weitere fünf Jahre.

Geschäftsführer sind: 1) Robert Karg, Prokurist in Nieder-Ingelheim, 2) Robert Karlebach, Kaufmann in Winkel. Die Veröffentlichungen der Gesellschaft erfolgen nur im Deutschen Reichsanzeiger.

Mainz, den 3. Juli 1906. Grossh. Amtsgericht.

In Deutschland fabrizierte Weinsteinsäure ist also bis auf weiteres nur von diesem Syndikat zu kaufen oder von Grossisten, die diese Syndikatssäure vertreiben.

Abänderung des Nahrungsmittelgesetzes. Der Zentralverband deutscher Kaufleute und Gewerbetreibender hat an den Bundesrat eine Eingabe gerichtet, in der folgende Vorschläge zur Abänderung des Nahrungsmittelgesetzes gemacht werden:

1. § 2 Abs. 1 erhält folgende ergänzende Fassung:

»Die Beamten der Polizei sind befugt, in die Räumlichkeiten, in denen Gegenstände der in § 1 bezeichneten Art hergestellt, bearbeitet, zum Verkauf im grossen gelagert oder im Kleinhandel feilgehalten werden, während der üblichen Geschäftsstunden oder während die Räumlichkeiten im Betriebe gehalten werden oder dem Verkehre geöffnet sind, einzutreten«,

2. § 11 des Gesetzes wird durch folgenden Zusatz, als Absatz 2, ergänzt:

»Fahrlässigkeit liegt nicht vor, wenn der beim Verkaufe zu beanstandender Ware Betroffene nachweisen kann, dass er diese Ware von seinem Lieferanten mit der ausdrücklichen Versicherung der Reinheit und Unverfälschtheit geliefert erhalten und sie im Vertrauen auf Treu und Glauben als einwandfrei verkauft oder feilgehalten hat« und

3. als neuer § 4a wird in das Gesetz aufgenommen:

»Die zuständige Polizeibehörde hat, ehe sie Strafanzeige erstattet, zur Beurteilung der beanstandeten Ware Sachverständige der Branche zu hören«.

Sollte sich der Bundesrat nicht entschliessen, hierauf einzugehen, so bittet der Zentralverband, dass bei den verbündeten Regierungen auf eine einheitliche Handhabung des Gesetzes im Sinne der von dem Königlich Sächsischen Ministerium des Innern an die mit der Ueberwachung des Verkehrs betrauten Chemiker und Behörden im Oktober 1905 erlassenen Anweisung hingewirkt wird, wonach diese gegen gutgläubige Kleinhändler mit grösster Schonung vorgehen sollen, insbesondere nicht sogleich das Strafverfahren einleiten dürfen, sondern die betreffenden Händler, wenn anzunehmen ist, dass sie sich in gutem Glauben befinden, zunächst auf die unzulässige Beschaffenheit der Ware aufmerksam machen und sie warnen müssen.

Wir begnügen uns heute damit, nur den Wortlaut der Leitsätze mitzuteilen. Auf die Begründung der Eingabe kommen wir noch bei einer späteren Gelegenheit.

Berichtigung. Im letzten Heft 269, Seite 672, 2. Spalte, brachten wir eine kurze Uebersicht über den deutschen Aussenhandel im Mai 1906. In der fünften Spalte des Absatzes ist versehentlich das Wort »Kakaopulver« fortgeblieben, wodurch ein undeutlicher Sinn entstand. Vollständig muss es heissen: »Holland lieferte 60500 Kilo Kakaopulver im Mai, . . .«

Firmen-Nachrichten.

Aachen. Kaiser Automat, G. m. b. H.: Herr Franz Debrünn ist als Geschäftsführer ausgeschieden und an dessen Stelle Herr Albrecht Wieczorek, Handlungsgehilfe in Aachen, zum Geschäftsführer bestellt.

Altona. Norddeutsche Zuckerwaren-Fabrik von Schenk & Osterkamp: Gesellschafter sind die Kaufleute Adolf Ferdinand Schenk in Bahrenfeld und August Hermann Osterkamp in Altona.

Die Gesellschaft hat am 1. Juli 1906 begonnen.

Ansbach. Friedrich Rehm, Kolonialwarenhandlung: Nunmehriger Inhaber ist Gustav Kämpf, Kaufmann.

Aschaffenburg. Jakob Carl Müller, Kolonialwaren- und Delikatessenhandlung: Die Firma ist erloschen.

Berlin. Dr. Bruno Friling, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens: Fabrikation und Vertrieb der unter dem Namen »Backe bequem« in den Handel gebrachten Kuchenmasse. Das Stammkapital beträgt 60000 Mk. Geschäftsführer ist Kaufmann Richard

Digitized by Google

Meyer in Berlin und Werkführer Hermann Beckedorf in Schöneberg. Die Vertretung der Gesellschaft erfolgt auch durch einen Geschäftsführer und einen Prokuristen.

Der Gesellschafter Kaufmann Martin Hahn in Hamburg bringt in die Gesellschaft das Handelsgeschäft der aufgelösten Kommanditgesellschaft in Firma Dr. Bruno Friling in Berlin mit Aktivis und Passivis und dem Firmenrecht ein, jedoch mit Ausschluss der Berechtigung, Lizenzen hinsichtlich der von der Gesellschaft zu vertreibenden Kuchenmasse im In- und Ausland zu vergeben, zum festgesetzten Gesamtwert von 59 000 Mk., unter Anrechnung dieses Betrages auf seine Stammeinlage.

Johannes Robel Berliner Brotbäckerei: Die Firma ist erloschen:

Berlin-Werdersche Früchteconservenfabrik Moral: Georg Meyer, Kaufmann, Dt.-Wilmersdorf, hat Geschäft und Firma vom früheren Inhaber erworben. Passiva sind nicht übernommen.

Brandenburg, Havel. Roland Automat, G.m.b.H.: Gegenstand des Unternehmens ist die Errichtung und der Betrieb eines automatischen Restaurants. Das Stammkapital beträgt 42 000 Mk. Geschäftsführer ist Hermann Köchy hier.

Braunschweig. Johannes Jessen: Inhaber ist Kaufmann Johannes Jessen. Angegebener Geschäftszweig: Agenturgeschäft für Lebensmittel.

Bruchsal. Badische Dörrgemüsefabrik Arnold u. Hoffmann: Die Firma ist in »Nahrungsmittelfabrik Germania Arnold und Hoffmann« geändert. Dem Kaufmann Georg Knaf in Bruchsal ist Prokura erteilt.

Danzig. Michael J. v. Kostka: Inhaber ist der Kaufmann Michael Johannes v. Kostka zu Danzig. Angegebener Geschäftszweig: Kolonialwaren und Delikatessen.

Darmstadt. Georg Petry: Inhaber ist Georg Petry, Kaufmann daselbst. Angegebener Geschäftszweig: Kolonialwarenhandlung.

Detmold. Teutoburger Biskuit- & Waffelfabrik Fricke & Stieve, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist die Errichtung und der Betrieb einer Biskuit- und Waffelfabrik. Das Stammkapital beträgt 20 000 Mk. Geschäftsführer sind Bäckermeister August Fricke zu Detmold und Bäckermeister Friedrich Stieve daselbst.

Dresden. Sächsische Konservenfabrik Bernhard Richter: Der Fabrikant Otto Bernhard Richter in Dresden ist Inhaber.

Emmendingen. Fritz Ziebert Konditorei in Emmendingen: Inhaber ist Friedrich Ziebert in Emmendingen.

Hamburg. Ruete & Schütte: Prokura ist erteilt an Herrn Ferdinand Hermann Carl Ruete zu Alt-Fresenburg bei Oldesloe.

P. W. Gaedke: Die Prokura des Herrn Otto F. Lehmann ist durch Tod erloschen. Herrn Alfred Müller ist Gesamtprokura erteilt; er ist berechtigt, die Firma in Gemeinschaft mit Herrn Dr. phil. R. Dierbach zu zeichnen.

Halle, Saale. Bernh. Most, G. m. b. H.: Die Prokura des Herrn Robert Mieth ist erloschen.

Heilbronn. Friedr. Max Haakh, Materialwaren: Die offene Handelsgesellschaft hat sich durch Ausscheiden des Gesellschafters Hermann Lampe aufgelöst. Das Geschäft mit Firma ist auf den Gesellschafter Carl Haakh hier übergegangen.

Hohenhausen, Lippe. F. Wilhelm Brandt in Varenholz: Inhaber ist der Kaufmann Wilhelm Brandt in Varenholz. Kolonialwarenhandlung.

Hohenstein-Ernstthal. Otto Hugo Clauss: Inhaber ist der Kaufmann Otto Hugo Clauss, Handel mit Kolonialwaren.

Kempen, Rhein. Erste Kempener Zuckerwarenfabrik, Gebrüder Goldstein: Persönlich haftende Gesellschafter sind der Fabrikant Abraham Goldstein und der Kaufmann Max Moses Goldstein, beide in Kempen.

Kassel. C. F. W. Schwanke, Lebensmittel- und Weinvertriebs-G. m. b. H.: Dem Kaufmann Alwin Schwanke zu Kassel ist Prokura erteilt.

Kehl. Eierteigwarenfabrik Germania in Neumühl: Inhaber ist der Kaufmann Carl Augnst Pfannstiel in Neumühl.

Koburg. Schokoladen- & Zuckerwaren-Versandhaus Singer & Kolk: Die Gesellschaft ist am 1. Juli cr. infolge Ausscheidens des Kaufmanns Alfred Singer aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Kaufmann Max Kolk führt das Geschäft nach Uebernahme aller Aktiven und Passiven unter der Firma Schokoladen- & Zuckerwaren-Versandhaus Max Kolk allein fort. Der Kaufmann Otto Gummi in Koburg hat Prokura.

Köln, Rh. Schmitz & Schneider Chocoladen-Bonbons- & Bisquit-Haus zum süssen Onkel: Die Firma ist erloschen.

Konstadt. Presshefenfabrik J. Mahlich & Muche: Die Gesellschaft ist aufgelöst und der bisherige Gesellschafter Eduard Muche ist alleiniger Inhaber der Firma.

Krefeld. Königliche Niederländische Confederation Aktien-Gesellschaft, Cacao- & Chocoladefabriken: Durch Beschluss der Generalversammlung vom 21. April 1906 ist an Stelle der bisherigen Vorstandsmitglieder D. Verburgh und Th. A. Ballizani der Kaufmann W. Ris in Rotterdam zum alleinigen Vorstand bestellt worden. Die Zweigniederlassung ist aufgehoben.

Langenburg. Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik, Aktiengesellschaft, Hauptniederlassung Gerabronn: Prokurist ist Herr Adolf Stierlen, Kaufmann in Kassel.

Leipzig. Thurm & Wunder Nachf.: Ein Kommanditist ist ausgeschieden.

Internationale Heil- und Nährmittel-Compagnie: G. m. b. H.: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Dr. Rudolf Plönnis in Berlin ist nicht mehr Geschäftsführer, sondern Liquidator.

Leutkirch. Erloschen sind die Firmen: Ed. Schneider, Konditorei u. Spezereiwarengeschäft und Johannes Maurer, Konditorei u. Spezereiwarengeschäft in Leutkirch.

Liegnitz. Paul Ludwig, Kolonialwarenhandlung: Inhaber ist der Kaufmann Paul Ludwig zu Liegnitz.

Magdeburg. Zichoriendarre C. Dorendorf & Co., G. m. b. H. zu Meitzendorf: Gegenstand des Unternehmens ist Erwerb sowie Betrieb einer Zichoriendarre. Das Stammkapital beträgt 50 000 Mk. Geschäftsführer sind der Kaufmann Georg Rosenhain in Berlin und der Direktor Oscar Stute zu Meitzendorf.

Mannheim. Gruber & Cie., Rheinische Chocoladen- u. Zuckerwarenfabrik: Die Gesellschaft ist mit Wirkung vom 1. Juli 1906 aufgelöst und das Geschäft mit Aktiven und Passiven und samt der Firma auf den Gesellschafter Johann Josef Gruber als alleinigen Inhaber übergegangen.

München. Karl Eckel: Inhaber ist Kaufmann Karl Eckel in München, Delikatessengeschäft, Adelheidstrasse 1.

Michael Rehm: Inhaber ist Kaufmann Michael Rehm in München, Kolonialwaren- und Delikatessenhandlung engros und Agentur, Hessstrasse 54/II.

Friedrich Lunz: Inhaber ist Kaufmann Jobst Friedrich Lunz in München, Spezereigeschäft, Daiserstrasse 1.

Pirna. Stärke-Raffinerie und Nahrmittelfabrik, G. m. b. H., Weesenstein. Die Firma lautet künftig: Nutrina, G. m. b H., Weesenstein. Das Stammkapital ist auf 75 000 Mk. erhöht worden.

Posen. Gebr. Vieweg: Die Gesellschaft ist aufgelöst und der bisherige Gesellschafter, Konditor

Digitized by Google

Rudolf Vieweg, alleiniger Inhaber. Die Firma ist in »Rudolf Vieweg vormals Gebr. Vieweg« geändert.

Plauen i. V. Café Geissler Inhaber Büchner & Hempel: Die Gesellschaft ist aufgelost; Otto Hempel ist ausgeschieden; der Konditor Carl Wilhelm Büchner in Plauen führt das Handelsgeschäft unter der Firma Café Geissler Inhaber Wilhelm Büchner allein fort.

Rüdesheim, Rhein. Franz Schilson eröffnete eine Kolonialwarenhandlung in Lorch.

Strassburg, Els. Léon Hoerlé, Bäckermeister in Strassburg. Angegebener Geschäftszweig: Bäckerei.

Stuttgart. Schwimmer's Trockeneierpulverfabrik »Pacific« G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist Herstellung und Vertrieb von Schwimmers Trockeneierpulver »Pacific«. Das Stammkapital beträgt 20000 Mk. Zu Geschäftsführern sind bestellt: Martin Mayer-Beckh, Kaufmann, Karl Schwimmer, Chemiker, beide hier. Die Stammeinlage des Gesellschafters Karl Schwimmer wurde dadurch geleistet, dass ihm für die Benutzung seines Geheimverfahrens zur Herstellung des Trockeneierpulvers »Pacific« 10000 Mk. in Anrechnung gebracht worden sind.

Tuttlingen. Otto Schäfer in Trossingen: Das Detailgeschäft in Kolonialwaren ist auf Herrn Ludwig Hummel, Kaufmann in Trossingen, übergegangen.

Weinheim. Erste Badische Teigwarenfabrik, Wilhelm Hensel, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist der Erwerb und Fortbetrieb der bisher dort von Herrn Julius Zaiser betriebenen Teigwarenfabrik und des Handels mit Teigwaren und Nahrungsmitteln. Das Stammkapital beträgt 140000 Mk. Der Gesellschafter Julius Zaiser hat auf seine Stammeinlage seine Teigwarenfabrik und Firma eingebracht. Diese Einlage ist zum Werte von 66726 Mk. 74 Pf. angenommen worden. Zu Geschäftsführern sind bestellt: Julius Zaiser, Fabrikant, und Otto Zaiser, Kaufmann, beide in Weinheim.

Konkurse.

Altenkirchen. Bäckermstr. Peter Hassel.
Auerbach, Vogtl. Krämer Hermann Krause.
Bamberg. Krämer Curt Klarner, Austr. 15.
Bayreuth. Bäckermstr. A. Brendel in Truppach.
Bochum. Krämer August Schulz jr.
Chemnitz, Sa. Schokoladen- und Zuckerwarenhändler J. O. Burkhard.
Freising. Konsumverein Freising i. L.
Grimma. Delikatesshändler C. W. Wicht.
Hanau. Konditor Franz Hüge, Nürnbergerstr. 22.
Harzgerode. Konditor Karl Laubig.
Höchst, Main. Bäckermstr. J. Schmittle in Schwanheim a. M.
Kassel. Einkaufsgenossenschaft der Kolonialwarenhändler i. L., Königstr. 76.
Kosten (Posen). Krämer Anton Wytyk.
Lingen. Bäckermstr. Joseph Frerker.
Magdeburg. Krämer Karl Schmidt, Harsdorferstr. 1.
Mannheim. Delikatessenhändler Wilhelm Becker, E, 4, 1.
Melle. Konsumverein.
Mittelwalde. Konditor Michael Aegerter.
München, Delikatessenhdlr. Ludwig Geiss, Knöbelstrasse 18. — Bäckermstr. Paul Limbrunner, Jahnstr. 27. — Therese Bilmaier, i. F. Ludwig Hoffmann, Wilh. Gipser's Nachf., Delikatessengeschäft, Frauenhoferstr. 32.
Münster, Els. Krämer Alfred Burger.
Orb. Konsumverein Orb.
Stollberg, Erzgeb. Bäckermstr. Julius Sergel in Gornsdorf.
Stuhm. Bäckermstr. Arthur Witt Nachlass in Nikolaiken.
Trier. Krämer August Dort.
Worms. Bäckermstr. J. W. Bürstlein.

Neuerrichtungen.

Mainz. Friedrich Streckfuss — Augustinerstr. 55 — Kaffee-Spezial-Haus.
Würzburg. Magdalena Neth, Münzstr. 16. — Spezialgeschäft in Füsers Kaffee, Tee, Kakao, Schokoladen und Zuckerwaren.
Freiberg i. Sa. Paul Braune, Borngasse 12. — Feinbäckerei.
Altenburg. Gerling & Rockstroh, Markt 22 — Verkaufsstelle ihrer Dresdner Schokoladen-, Kakao- und Zuckerwarenfabrik.
Meissen. Emil Schreiber, Kaiserstr. 13 — Konditorei.
Mittweida. Arno Seidel, Passage — Brot- und Feinbäckerei (K.)
Worms. Johann A. Kaiser verlegte sein Kaffee-, Tee- und Schokoladengeschäft nach Peterstr. 13. (K.)
Elbing. Herr Moritz Schmidt beabsichtigt, hier eine Bonbons- und Zuckerwarenfabrik zu errichten. (K.)
Lübeck. Friedrich Schwartzkopf hat seine Spezialfabrik für russische Marmelade nach Mengstr. 24 verlegt. (K.)
Meiningen. Helma Bieger übernahm das Konfitürenspezialgeschäft von Elise Mummer. (K.)
Dortmund. Bäckermeister Otto Blomberg errichtet demnächst hier eine Kakesfabrik. (K.)

Mainz. Wegen fortgesetzter Beleidigungen hatte die Firma Joh. Phil. Wagner & Co. den Konservenagenten Hepner in Braunschweig verklagt. Dieser erhebt fortwährend die schwersten Beschuldigungen auch gegen den Verein der Konservenfabrikanten und gegen die Handelskammer in Braunschweig. Das erste Gericht, das Schöffengericht in Braunschweig, hatte auf die erhobene Widerklage jede der Parteien zu 20 Mk. Geldstrafe verurteilt. Hiergegen war von beiden Seiten Berufung eingelegt. Auf der zweiten Verhandlung wurde Hepner zu 150 Mk. Geldstrafe und zur Tragung sämtlicher Kosten verurteilt, die Firma Wagner wurde kostenlos freigesprochen.

Halle a. S. Auf verschiedene Anfragen lässt die Maschinenfabrik und Eisengiesserei Wegelin & Hübner A.-G. erklären, dass die Beschäftigung im ersten Halbjahr 1906 recht gut war, und dass bei gleichem Verlauf auch der letzten sechs Monate von 1906 die Aktionäre auf ein befriedigendes Ergebnis rechnen können.

Amsterdam. Aus der Konkursmasse von Nesenberend werden die Warenvorräte an Kakao, Schokolade usw. diese Woche in Utrecht öffentlich versteigert. Das Fabrikgebäude wird am 11. August, die Maschinen werden am 14. August verkauft.

Moliwe Pflanzungs-Gesellschaft in Hamburg. In einer ausserordentlichen Generalversammlung vom 5. Juli ist beschlossen, das Grundkapital der Gesellschaft von 1100000 Mk. um 900000 Mk. auf 2000000 zu erhöhen, und zwar durch allmählige Ausgabe von Anteilen über je 200 Mk. Dieser Beschluss soll am 30. Juli, ebenfalls in einer ausserordentlichen Generalversammlung in der Weise bestätigt werden, dass die neuen Anteile auf je 1000 Mk. lauten und dass diese den bisherigen Anteilhabern nach dem Verhältnis ihres Besitzes an Anteilen anzubieten sind.

Dampfmühle und Konfiseriewarenfabrik A. Wildhagen & Co., Kommanditges. auf Aktien i. L. Zur Ergänzung der Meldung in Heft 269, Seite 673, wird noch bekannt gemacht, dass sich nach Ablauf des Sperrjahres am 19. Juli 1906 auf jede Aktie ein Betrag von 1159.10 Mk. aus der Liquidationsmasse ergibt. Die Auszahlung hat am

Digitized by Google

19. Juli 1906 in den Geschäftsräumen der Firma A. Wildhagen & Co. in Kitzingen a. M. stattgefunden. Nicht erhobene Beträge sind vom 19. Juli d. J. ab nicht mehr verzinst und am 21. Juli hinterlegt.

Halle a. S. Die Firma Albert Gentzsch, Spezialgeschäft für Kakao, Schokolade, Kaffee, Tee u. dergl., hat im Juli das 7. und 8. Zweiggeschäft (Alter Markt 18 und Leipzigerstr. 69) eröffnet. Die Versandabteilung bleibt Albrechtstr. 46.

Dessau. Vom 23. bis 25. September d. J. wird dort die diesjährige ordentliche Hauptversammlung des Verbandes selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands stattfinden. Vorsitzender des geschäftsführenden Ausschusses ist Herr Hofrat Dr. Forster in Plauen i. V.

Stuttgart. In der Kakaorösterei der Firma Moser-Roth ist in der Nacht zum Sonntag, den 7. Juli, Feuer ausgebrochen. Das Feuer konnte indessen von Angestellten der Fabrik gelöscht werden, so dass die herbeigerufene Feuerwehr nicht mehr in Tätigkeit zu treten brauchte.

Aus **Hankow** in China erhalten wir von Herrn M. Burckhardt, Direktor der Akt.-Ges. Riquet & Co. in Leipzig, einen kurzen **Bericht über Tee.** Herr Burckhardt weilt dort, um für seine Gesellschaft das Teegeschäft an Ort und Stelle zu studieren, und um Einkäufe in Tee zu machen, was inzwischen geschehen ist. Die diesjährige Teeernte, die Mitte Mai begonnen hat, ist besonders gut ausgefallen, und zwar in der Menge wie in der Güte. Herr Burckhardt lobt die Keemunsorten und auch die weniger feinen Ningchows. Ganz feine Tees sind allerdings knapper, ebenso die Lie-Sorten. Die Preise waren im Anfang der Ernte sehr hoch, gaben dann aber nach, doch sind sie auch heute, d. h. Anfang Juni, noch ziemlich hoch, da auch der Silberkurs ungünstig stand.

Die Firma **L. C. Oetker** in **Altona** hat für ihre Arbeiter und Arbeiterinnen eine Reihe von **Wohlfahrtseinrichtungen** getroffen. Jeder Arbeiter, der ununterbrochen vier Jahre in der Fabrik beschäftigt war, erhält eine Dienstalterszulage von 52 Mk. jährlich. Diese Zulage erhöht sich alle vier Jahre bis zum Höchstbetrage von 208 Mk. Für Arbeiterinnen ist in gleicher Weise die Hälfte dieser Beträge ausgesetzt. Im Falle der Arbeitsunfähigkeit erhalten Arbeiter und Arbeiterinnen nach fünf Jahren eine monatlich im voraus zahlbare Jahresrente von 200 Mk., die sich von fünf zu fünf Jahren bis zum Betrage von 500 Mk. erhöht. Ausserdem ist noch eine dritte Vergünstigung ausgesetzt. Alle, die länger als zehn Jahre bei der Firma beschäftigt sind, erhalten alljährlich 100 Mk. auf ein Sparkassenbuch, das auf den Namen des Arbeiters oder der Arbeiterin lautet. Nach 20 Dienstjahren erhöht sich die jährliche Einlage auf 500 Mk. Die Zinsen werden zum Kapital geschlagen. Diese Spargelder sollen im Falle einer Arbeitsunfähigkeit ebenfalls als Rückhalt dienen. Der Inhaber der Spareinlage hat in der Arbeitsunfähigkeit jährlich, ausser den oben genannten Jahresrenten, auf 10 Prozent seiner Einlagen und die Zinsen Anspruch. Im Todesfall werden die Spargelder an die Erben ausgezahlt. In den Genuss dieser Vergünstigungen sind sofort ein Arbeiter mit 22jähriger Dienstzeit, eine Arbeiterin, die 20 Jahre bei der Firma beschäftigt ist, und ausserdem noch 18 Arbeiter und Arbeiterinnen eingetreten, die bereits längere Zeit bei der Firma beschäftigt sind. Vom 1. April 1907 wird noch eine weitere Anzahl diese Vorzüge geniesen.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Farbige Holzwolle

in schönsten Farben, preiswert.

Holzwollfbk. Schwarzenbach a. Saale.

Schutzkleider

für

Arbeiterinnen

grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.

Grosse Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Erste Firmen

verpacken ihre Erzeugnisse wie:
Tafel-Schokoladen,
Schokolade-Zigarren,
Dessert-Bonbons,
Konfekt, Pralinées usw.
nur in den bekannten

„Holzpappkistchen"

der

Herf. Cart.- u. Faltschachteln-Fabrik, Herford i. W.

Feinste und zweckentsprechende Aufmachungen.
Lieferung franko jeder Station.
Bemusterte Offerte bei Aufgabe der Grössen gratis.

Vollständig eingerichtete Räume

inkl. Maschinen, Formen, Utensilien usw.

bestens geeignet zur Fabrikation von

Hartkakes
feine Biskuits
Fondant-Creme
Schokoladen
figurierte Schokoladen
Marzipan und Marzipanartikel

sowie grosse helle Lager- u. Expeditionsräume

sind billig per sofort zu vermieten.

Anfragen erbeten an

Paul Hupperz, Berlin N. 58.

Digitized by Google

Chocolatier

in der Fabrikation erfahren, der es versteht, ein grösseres Personal anzulernen und zu leiten, wird von grosser Schokoladenfabrik gesucht. Bewerber muss schon ähnliche selbständige Stellungen bekleidet haben und seine Befähigung dafür nachweisen können. Es wird auf eine umsichtige energische Kraft reflektiert, der bei zufriedenstellenden Leistungen vorteilhafte Lebensstellung geboten wird.

Offerten unter **N. D. 632** an den Verlag des Gordian.

Schokoladenreisender,

allererste Kraft, ungekündigt, ½ Million Mark Umsatz in den ersten zwei Jahren für Neugründung

sucht anderweit Stellung.

Gefl. Offerten unter **L. W. 632** an den Verlag des Gordian erbeten.

Gelegenheitskauf!

Automatische Füll- u. Dosiermaschine mit 2 Fülltrichtern

Fabrikat: Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg, fast neu, Originalpreis Mk. 850.—, zu **Mk. 500.**— zu verkaufen.

Werner & Pfleiderer, Cannstatt (Wttbg.).

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie Verbesserungen von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiere auch als Experte und Taxator.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Schokoladen-Kisten

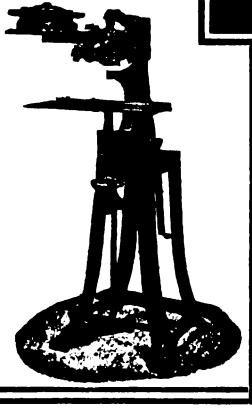
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

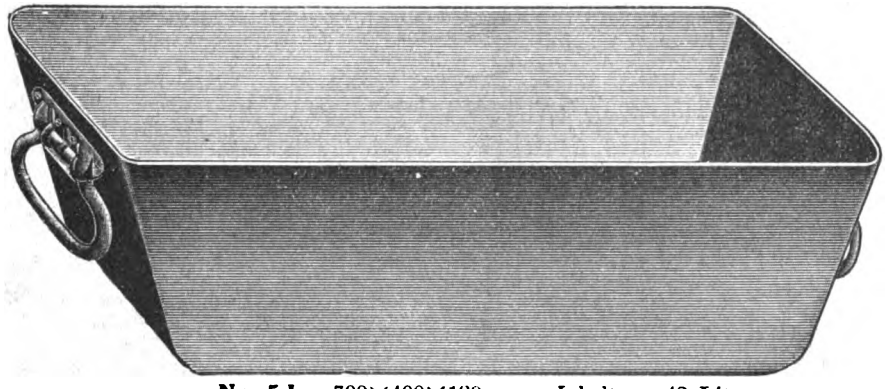
Zweigbureau: **Köln a. Rh.**, Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

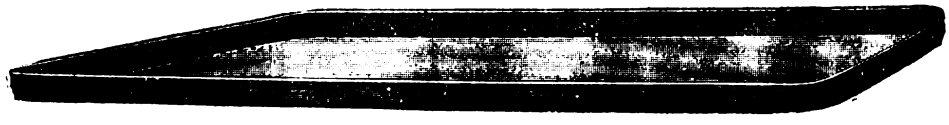
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.

Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	16½	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	21½	26	24	26	38	43	50	57	71½	Kilo Schokoladenmasse.

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

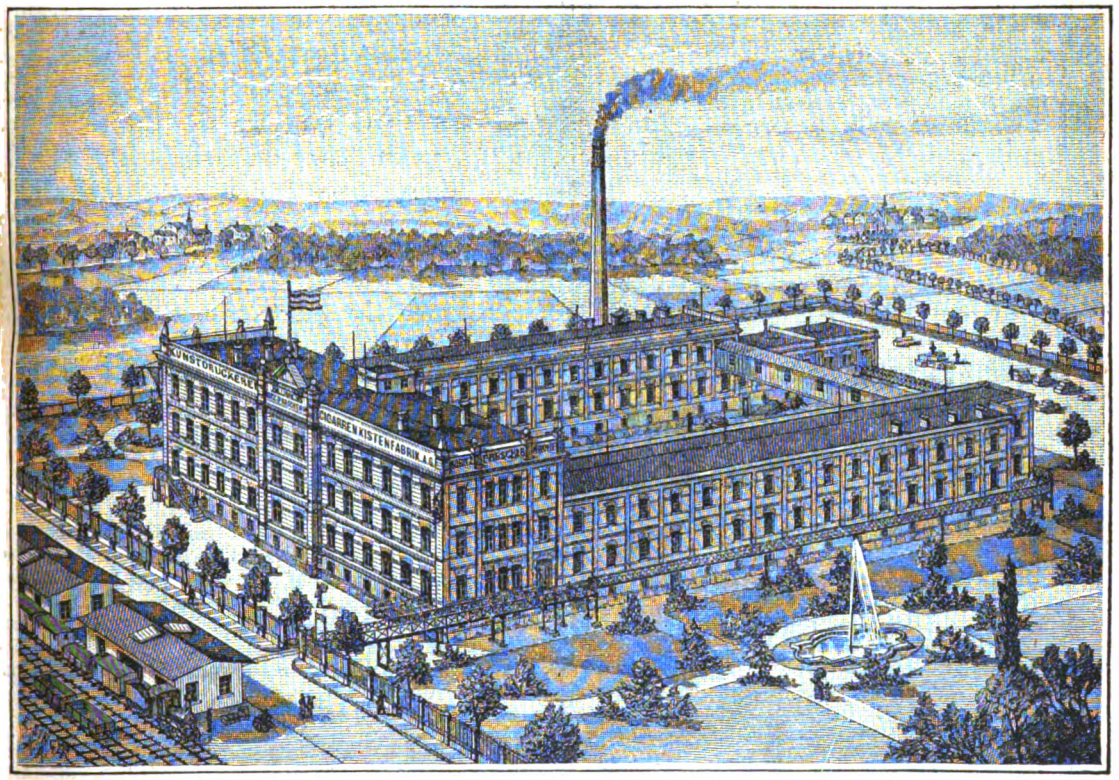
Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854

Leutzsch-Leipzig

Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen

Reklame-Plakate und -Karten

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

Bilderbücher

in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik Viersen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 271.** Hamburg, 5. August 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

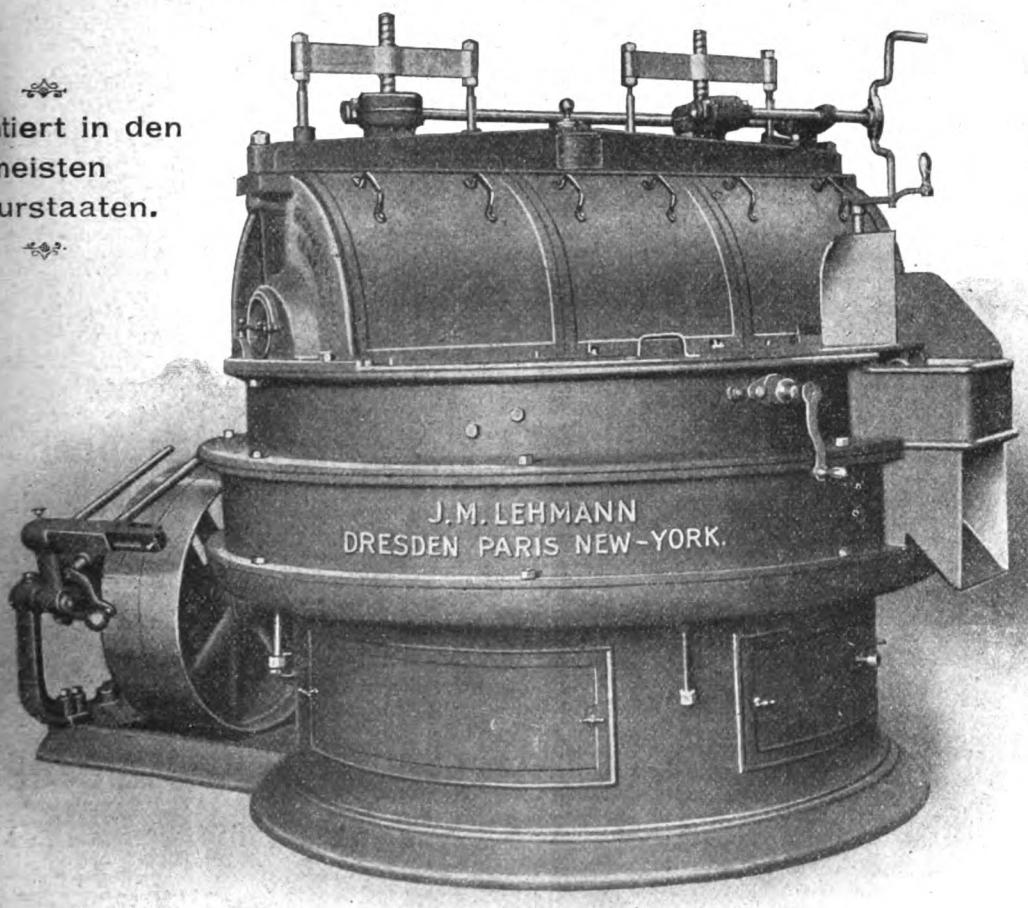
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✻ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

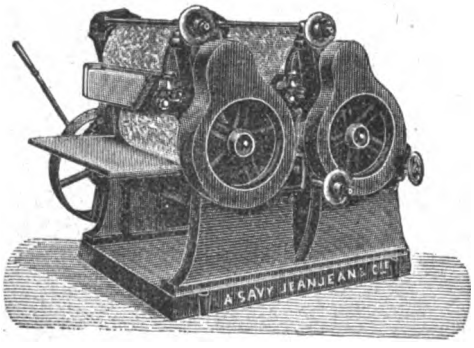
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.
Vanillin Rhodia
wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein lange haftendes feines Vanillearoma ohne Beigeschmack, und ist im Gebrauch 20 mal billiger als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.
General-Vertreter für Deutschland: Adolf Pertsch
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieser Nummer 271:

Schokoladenpackungen. — Samoakakao. — Aus der Schweiz. — Geschützte Warenzeichen. — Deutschlands Verkehr im Mai 1906. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Schokoladenpackungen.

Vor einiger Zeit, in Heft 264, druckten wir einen Brief ab, in dem sich der Verfasser darüber beschwerte, dass die deutschen Milchschokoladenpackungen sich teilweise recht sehr an die schweizerischen Gletscher anlehnten.

Diese Zuschrift veranlasste eine Reihe von Fabrikanten, uns ihre Milchschokoladenpackungen einzusenden, um uns zu zeigen, dass es auch viele rühmliche Ausnahmen gebe, worauf wir in Heft 265 vom 5. Mai 1906 antworteten.

Bei dieser Gelegenheit haben wir auch einige Worte über Schokoladenpackungen im allgemeinen, über die Eintönigkeit, die seit einigen Jahren unter den Packungen Platz gegriffen hat, und über die sich hin und wieder auch leider breit machende Geschmacklosigkeit folgendes gesagt:

»Weil hierbei nun von dem Verhältnis des Schokoladenfabrikanten zu seinem Etikettenlieferanten gesprochen worden ist, möchten wir gleich noch schnell bemerken, dass in der Ausstattung der deutschen Schokoladen in den letzten Jahren eine rechte Eintönigkeit, hin und wieder auch eine rechte Geschmacksverderbnis, zutage getreten ist. Viel zu viele Fabriken haben einen und denselben Etikettenlieferanten; dadurch kommt es, dass die Schokolade von Babel äusserlich genau so aussieht, wie die von Bobel oder Bübel. Dadurch wird der Charakter des Lieferanten ganz und gar verwischt, denn 25 oder 50 oder mehr haben fast gleiche Etiketten. Das gilt besonders von den geprägten steifen Glanzpappeetiketten; sie kommen meist alle aus einem oder zwei Ställen (Wurzen und Crimmitschau?) und sind daher sich ähnlich wie Hühnereier. Wenn von den deutschen Fabrikanten sich eine zeitlang die meisten von der »Mode« befreien möchten und nach eignen

Digitized by Google

Entwürfen oder nach Entwürfen solcher Zeichner oder Maler ihre Etiketten anfertigen liessen, die **nicht tagaus tagein** für die Schokoladen-, Zigaretten- oder Seifenindustrie arbeiten, dann würden wir aus der heutigen Eintönigkeit bald herauskommen. Was zu wünschen wäre und anzustreben ist. —«

Die hier ausgesprochenen Gedanken sind kürzlich an anderer Stelle, in den »Monatsheften für Graphisches Kunstgewerbe« (Verlag von Carl Flemming A.-G. in Glogau), von einem Herrn Carl Matthies ebenfalls ausgesprochen. Bei der grossen Bedeutung, die den Schokoladenpackungen als Reklamemittel beizumessen ist, geben wir im folgenden ›die Zwiegespräche über die Schokoladen-Reklame« von Herrn Matthies wörtlich wieder:

»Meine Freundin isst gerne Schokolade, was ich übrigens auch tue. Deshalb kaufe ich ihr die braunen Tafeln. Sie ist freigebig, ein schöner Zug bei jungen Damen. Meine Freundin hat künstlerischen Geschmack; wie das auch nicht anders sein kann. Da habe ich meine liebe Not. Stollwerck führen schöne Packungen und Kassetten. Sie haben auch in den Automatenschachteln vieles, was feinempfindende Menschen erfreut. Aber immer Stollwerck schenken, wird ebenso langweilig, wie morgens, mittags und abends Schlagsahne essen. Bring doch 'mal etwas anderes — so sagte sie neulich. . . . Heute treffen wir uns wieder. Ich gehe in ein grosses Konfitürengeschäft.

Sie wünschen, mein Herr?

Gute Schokolade in künstlerischer Packung. Aber keine Stollwerck.

Die Verkäuferin starrt mich an. Gute — Schokolade — in — künstlerischer — Packung?

Jawohl, mein Fräulein.

Sie meinen Tafeln?

Ja — das heisst — es darf auch etwas anderes sein. Vielleicht legen sie mir verschiedenes vor.

Sie breitet aus, preist von der einen Firma die Güte der Schokolade, von der andern die künstlerische Packung. Ich merke, dass sie einen sehr schlechten Geschmack hat, der dem der meisten Schokoladenfabrikanten nicht nachsteht. Sie findet eine Packung »Hubertus-Schokolade« mit der schrecklichen reliefgeprägten Wiedergabe des Hubertusdenkmals aus dem Tiergarten »elegant«, andere Packungen mit den verschrobensten Schnörkeln sehr ›stilvoll«, eine recht dumme und stümperhafte Illustration ›stimmungsvoll« und so fort. Sie bemerkt mein fortwährendes Kopfschütteln und empfindet mein Schweigen als geschäftliche Untüchtigkeit ihrerseits. Sie möchte mich, ohne dass ich etwas kaufte, nicht gern fortgehen lassen und wendet sich fassungslos an eine ältere Verkäuferin

Der Herr wünscht schöne Schokolade in eleganter Packung.

Gute Schokolade in künstlerischer Packung verbessere ich.

Also etwas Modernes — meint das ältere Fräulein. Ich nicke lächelnd und bin auf alles gefasst.

Hier ist etwas sehr Vornehmes, mein Herr: Katzenzungen, ein beliebtes Geschenk für Damen. Die Schokolade ist, was Qualität anbelangt, prima, prima, die Packung ist sehr apart und vornehm und sicher auch künstlerisch.

Hm, das Urteil werde ich der Empfängerin überlassen. So wandere ich denn mit den Neuerwerbungen zu meiner Freundin.

Hier, keine Stollwerck.

Was denn?

Wickle nur aus.

Katzenzungen? Sckokolade? Wie gemein. Und die Zeichnung! Diese schwarzen geilen Kater mit den roten lüsternen Zungen vor der Mondsilhouette! Pfui Teufel! Welche Geschmacksverirrung.

Es soll ein beliebtes Geschenk für Damen sein.

Deshalb hast Du es gekauft? Wenn ich diese Zeichnung sehe und die Benennung lese, empören sich mein Geruch- und Geschmacksinn.

Du hast recht. Nächstens führt vielleicht eine Fabrik Hundeexkremente — verzeihe — in Schokolade aus und bietet sie als beliebtes Geschenk für Damen an. Ich habe die Katzenzungen aber nur gekauft, weil mich das Thema Schokoladepackungen interessiert. Ich begreife diese kurzsichtigen Fabrikanten nicht, die hier doch die günstigste Gelegenheit haben, ohne ein Mehr an Kosten für die Reklame den Verkauf ihrer Waren zu steigern.

Du kennst die Schwerfälligkeit unserer Fabrikanten eben nicht.

Das gebe ich zu, ich kenne sie nicht, aber ich sehe sie doch. Ich finde es dreist, den Käufern etwas derartiges anzubieten.

Wir wollen die ekelhafte Kassette verbrennen und wenigstens die Schokolade essen.

Nein, ich könnte es jetzt nicht. Ich muss immer noch an die geilen Kater denken. Hast Du sie nachts schon miauen und fauchen hören? Grässlich. Gib mir lieber eine Zigarette.

Ich habe aber noch andere Schokolade. Hier ist eine Tafel von Lindt-Sprüngli in Zürich. Die Ausstattung ist nicht überwältigend — das soll sie schliesslich auch nicht sein — aber man erkennt daran den Willen zum künstlerischen Geschmack.

Ach, das ist ja etwas ganz anderes. Schon die Bezeichnung »Oranges-Sprüngli« erweckt angenehme Empfindungen.

Und dann ist hier noch eine kleine Kassette von derselben Firma.

Du hast doch nicht etwa das grosse Los gewonnen?

Bis jetzt bereits noch nicht, mein gnädiges Fräulein, weil ich mich noch nicht darum bemühte. Aber im Ernst — ich finde auch hier die Idee — weniger die Ausführung — mit den Rosenguirlanden reizend.

Aber natürlich! Schokolade ist Poesie. Man frisst sie nicht, wie Hunde Gras fressen, — man geniesst sie vielmehr wie ein Gedicht.

Man schenkt sie schönen Frauen und Mädchen und lässt sich dann geduldig füttern. Oder kleinen Kindern, die dann ihre Mäulchen und Fingerchen und Kleider so malerisch beschmieren.

Ja, ist das alles etwa keine Poesie? Aber denke Dir, wenn ein Jüngling seiner Liebsten Schokolade in einer Kassette schenkt, die sich von einer Seifenpulver- oder Putzpomadenschachtel durch nichts anderes als die bunten Seidenbändchen unterscheidet, und sie essen beide, vielleicht in einem schönen Innenraum oder im Garten, aus der schrecklichen Kassette – bäh — mich friert, wenn ich mir diese Disharmonie vorstelle.

Nun denken und fühlen aber nicht alle Mädchen so wie Du. Die andern freuen sich vielleicht nur der Süssigkeit und empfinden die Unschönheit der Schachtel gar nicht.

Du quälst mich, weil ich von Dir solchen Einspruch nicht erwarte.

Ich stelle ja nur fest, ich entschuldige doch damit die Fabrikanten nicht.

Die Fabrikanten, die ihre Schokolade so geschmacklos verpacken, und die Männer und

Digitized by Google

Frauen und Mädchen, die das nicht als hässlich empfinden, soll der Teufel holen. Besonders alle Mädchen, die sich sonst vor jeder Fliege fürchten. (Meine Freundin ist sehr temparamentvoll.) Eine Schokoladenkassette muss so ausgestattet sein, dass sie in jedem feinen Zimmer noch als Schmuck dienen kann. Ist das etwa zuviel verlangt?

Nein, das ist auch meine Meinung. Schon aus dem Grunde, weil die Fabrikanten das fühlen. Sie wenden nur die falschen Mittel an und werfen auf diese Art Unsummen zwecklos fort. Wir haben so schönen typographischen Zierrat, so schöne charaktervolle Schriften von Künstlern. Aus diesem Material kann eine Kassette mit feinstem Geschmack ausgestattet werden, vor allem aber viel billiger, als mit diesen blödsinnigen Lithographien, die dem ersten besten Schuster zur Ausführung überlassen werden. Da scheut man die Kosten für künstlerische Originale und ist blind gegen die Erfolge kluger Kaufleute. Aber Du erkennst die Schwerfälligkeit und die Hilflosigkeit ja schon an der Benennung der verschiedenen Marken.

Ich könnte Dir hunderte von passenden Namen anführen, die alle dem poetischen Wesen der Schokolade nahekämen.

Sie dürften nicht süsslich sein.

Aber ich bitte Dich, das ist selbstverständlich. Man darf eine Süssigkeit nicht durch einen allzu süsslichen Namen widerlich machen. Aber auch nicht durch eine Roheit wie bei den Katzenzungen. Weshalb gab man dieser Schokolade nicht die Form von Rosenblättern und benannte sie danach. Wie fein kann der Künstler dieses Thema auf der Packung ausspinnen. Die Firma Lindt erkannte dies wohl, als sie einer ihrer Marken den Namen »Oranges-Sprüngli« gab und die Kassette demgemäss dekorieren liess.

Es muss übrigens nicht alles illustrativ aufgefasst werden. Bei Schokoladen für Kinder ist es vielleicht zweckmässig und auch belehrend, vorausgesetzt natürlich, dass die Illustration einem Künstler zur Ausführung übergeben wird. Meiner Meinung nach genügen feine ornamentale Lösungen. Schliesslich kommt es auch auf die Papierfarbe der Packung an, die der ganzen Aufmachung das künstlerische Grundgepräge geben kann.

Die Fabrikanten sollten sich nur einmal über das Wesen und den Zweck der Schokolade klar werden, dann müssten sie doch von selber darauf kommen, dass ihre Erzeugnisse verlangen, etwas anders in den Handel gebracht zu werden, als Schuhcrême oder dergleichen.

Mir fällt eben ein — es ist aber noch ein anderer Witz dabei. Denke an Stollwerck. Diese Leute wussten, was sie taten, als sie ihre ganze Propaganda der künstlerischen Leitung Emil Doeplers übertrugen. Der sucht sich wieder seine künstlerischen Mitarbeiter aus, und die Firma fährt gut dabei. Weshalb sind die Automatenschachteln so stark begehrt? Weil sie eine künstlerische Einlage haben. Die Schokolade könnte getrost minderwertiger sein, die Schachteln würden deshalb doch gekauft werden. Diese sogenannten Stollwerckbilder sind geschickt in Serien geteilt worden, und sie besitzen längst einen Sammelwert — nicht nur bei Kindern, auch bei Erwachsenen.

Ja, ja, das ist ein vortrefflicher Reklamekniff, der übrigens gar nicht als solcher empfunden wird. Sicherlich steckt eine Kulturarbeit darin.

Aber gewiss. Ich kenne genug Menschen, die aus diesen Bildern Wissen und Belehrung schöpften.

Wenn nur die bösen Nachahmungen nicht wären. Werden denn auch die gekauft? Ich glaube sicher, dass die Käufer den Unterschied erkennen.

Das wäre das grösste Verdienst für Stollwerck.

Wir haben uns jetzt so in die Schokolade verrannt, dass es sich um unserer Erörterungen willen wohl verlohnte, der Sache einmal näher auf den Grund zu gehen. Wie wäre es, wenn Du von der Redaktion aus alle grösseren Schokoladenfabriken bätest, Dir Packungen, Plakate und dergleichen zu schicken, da hätten wir ja die schönste Uebersicht und könnten vielleicht an mancher Firma wieder gutmachen, was wir jetzt im allgemeinen aburteilten. Ich kann es mir nicht denken, dass so wenige Firmen ihren Beruf richtig erfassten.

Deinen Rat werden wir befolgen, obgleich ich mir wenig davon verspreche. Unterstützung und Entgegenkommen sind zwei Begriffe, die wir leider fast nur als Begriffe kennen.

Und jetzt gehen wir in unser kleines Café, trinken eine Schale »Schwarz« und denken nicht mehr an Schokolade.

Wohlan, wohlauf.

Nachschrift. Die Umfrage an ungefähr vierzig der bedeutendsten Schokoladenfabriken ergab ein klägliches Resultat. Noch nicht einmal zehn Fabriken hielten es für notwendig, auf unsere Anfrage zu antworten oder Material zu schicken. Wir beschränken uns deshalb darauf, nur einige der erwähnten Packungen abzubilden, im übrigen aber neue Entwürfe zu geben, wobei zeichnerisch und typographisch die illustrative und die dekorative Auffassung gleicherweise berücksichtigt worden ist. Dem rein dekorativen Schmuck bei Packungen und Kassetten ist in mancher Hinsicht der Vorzug zu geben, weil er bei der Auslage in Läden und Schaufenstern als Einzelornament wirkt, das sich durch das Nebeneinanderstellen vieler Kassetten zum schönen Bande reiht. Vom Anbringen reliefgeprägter Medaillen und Hoflieferantenwappen auf der Aussenseite des Deckels sollte füglich abgesehen werden. Da beinahe jede Fabrik von Ruf derartige Auszeichnungen besitzt, machen sie auch durch ihre meist langweilige Zeichnung auf die Käufer keinen besonderen, auf künstlerisch geschulte Augen sicher aber einen unangenehmen Eindruck. Als Text für den Deckel genügt ja auch der Name der Firma oder der Marke, wenn es sein muss, auch beides. Wird dann die Schrift nicht als Selbstzweck, sondern als Teil einer Dekoration, also als Ornament bewertet und verwendet, dann dürfte sie ihre Aufgabe für die Reklame vollkommen erfüllen und ausserdem zur schönen Wirkung des Ganzen beitragen. Eine so dekorierte Kassette kann dann überall als Zimmerschmuck dienen, wovon die produzierende Firma immer einen doppelten Nutzen hätte, denn denselben Zweck, den die Packung im Schaufenster erfüllen soll, nämlich zum Kaufen zu locken, erfüllte sie hier im Zimmer wieder, und vielleicht sehr häufig. Ziehen wir nun die Lehre aus unserer Untersuchung, so finden wir auch hier die alte Erscheinung, dass einzelne Firmen die Bedeutung der künstlerischen Reklame klar erkannt haben und erfolgreich danach handeln, während die Mehrzahl ruhig weiter trottet, nicht weniger Geld aufwendet als die klugen Kaufleute, aber teils aus persönlichem Ungeschmack das Hässliche kultiviert, teils aus Unkenntnis — ein künstlerisches Wollen vorausgesetzt — die Aufträge an leistungsunfähige Druckereien gibt, die dann immer und immer wieder das liefern, was die künstlerische Fortentwickelung des graphischen Gewerbes so sehr hemmt, was uns allen so sehr

Digitized by Google

an die Nerven geht. Und deshalb sei es zum Schluss noch einmal allen den Firmen gesagt, die den Willen zur künstlerischen Kultur haben und die doch bisher nicht das geben konnten, was unsern Beifall fände, wir wollen nicht nur verurteilen und zerstören, sondern helfen und aufbauen.«

* * *

Zu Zwiegespräch und Nachschrift des Herrn Matthies bemerken wir noch, dass sie durch farbige Abbildungen und Beilagen erläutert werden. Hoffentlich tragen auch diese Ausführungen ihr gut Teil dazu bei, dass die Schokoladenpackungen sich endlich mausern. R. d. G.

Samoakakao.

Im Mai d. J. ist Herr Prof. Dr. Preuss auf Samoa gewesen und hat sich den Pflanzern für Fachangelegenheiten bereitwillig zur Verfügung gestellt. Dies hat zu einer Zuschrift an die »Samoan. Ztg.« Veranlassung gegeben; darin wurde ausgeführt, dass neben der besseren Bekämpfung der Schädlinge, die sich bisher glücklicherweise noch nicht in verheerender Weise zeigten, ein botanischer Garten für Pflanzungsversuche von grossem Wert wäre. Ausserdem würde sich der Reichstag ein grosses Verdienst erwerben, wenn er die Ansätze für den Ausbau des Wegenetzes nicht zum Teil streiche, sondern möglichst noch erhöhe, denn gute Wege seien sehr notwendig. Ueber die Tätigkeit des Herrn Prof. Dr. Preuss auf Samoa sind wir ebenfalls schon unterrichtet. Prof. Preuss hat am 5. Mai 1906 in Apia einen Vortrag gehalten und sich über den Stand der Pflanzungen ungefähr in folgender Weise geäussert.

Kokospalme, Kautschuk und Kakao sind die drei Hauptkulturen von Samoa. Die Palmenkultur eignet sich mehr für die Eingeborenen als der Kakaobau. Denn dieser kann durch die enge und unregelmässige Anlage der Eingeborenenpflanzungen der Herd gefährlicher Krankheiten werden, die den Pflanzungen der Europäer unermesslichen Schaden zufügen könnten. Die Kautschukkultur steckt noch sehr in den Anfängen. Preuss ist der Ansicht, dass sich Castilloa nicht zum Schattenbaum für Kakao eigne, besser sei es schon mit Kickxia, dagegen könne Ficus elastica ohne Bedenken als Schattenbaum in den Kakaopflanzungen Verwendung finden. Die wenigen Bäume, die hiervon auf Samoa stehen, haben in zwei bis drei Jahren eine stattliche Grösse erreicht. Diese Art gibt guten Kautschuk und ist ein vortrefflicher Windbrecher, während bei Hevea der Kautschukertrag und bei Castilloa der Widerstand und Schutz gegen Winde unter den samoanischen Verhältnissen in Frage steht. Allerdings ist Ficus-Saat schwer aufzuziehen, da Ameisen sofort nach der Aussat den Samen verschleppen, doch kann man dem durch Saatbeete in Kasten, zu denen keine Ameisen zutreten können, abhelfen. Eine vierte Kautschukart, Manihot glaciovii, wächst wohl schnell, wird aber im Alter immer schwächer und gibt wenig Milch. Ein Anzapf-Verfahren, das einen reichlicheren Ertrag auch von Manihot verspricht, ist noch nachzuprüfen.

Zwei Sorten von Kakao, Criollo und Forastero, gibt es auf Samoa. Preuss ist der Ansicht, dass der Criollo vielleicht von Trinidad stammt, wo es aber heute keinen Criollo mehr gibt. Das war vor vielen Jahrzehnten einmal der Fall, und damals ist der Trinidadcriollo auch nach Ceylon gebracht, wo er sich erhalten hat; er zeigt grosse Aehnlichkeit mit dem Criollo aus Venezuela, doch hat dieser grössere Bohnen und ist der beste der Welt. Der Criollo verschwand von Trinidad durch eine Krankheit, über die sich aber nichts mehr feststellen lässt Während der samoanische Criollo seine Herkunft von Trinidad nur mutmassen lässt, ist der Forastero richtiger Trinidadkakao. Zwar sind die Arten sehr verschieden, aus weissen Früchten sind rote geworden, aus glattschaligen rauhschalige. Der Samoaforastero zeigt die sonst nicht beobachtete Eigenart, dass er sich dort veredelt. Wenn einerseits auch die Zusammensetzung des Bodens die Veranlassung bilden kann, so ist doch Preuss eher der Meinung, dass diese Veränderung durch Kreuzung hervorgerufen ist. Die Bohnen vom Samoaforastero sind voller und schöner als vom Trinidadforastero. Das wichtigste ist aber, dass die Ertragsfähigkeit und die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten trotzdem eine grössere geblieben ist. Preuss berührte auch das Anliegen, das ans Gouvernement gerichtet war, nämlich »weissen Kakao« einzuführen. Dieser »weisse Kakao« ist Nicaragua-Criollo, eine der besten Kakaosorten der Welt, doch rät Preuss davon ab, noch eine neue Spielart einzuführen, da der Criollo, der schon auf Samoa wächst, sehr gut gedeiht.

Von der Pflanzungsweise hatte Preuss schlechtere Erfolge zu sehen erwartet. Allerdings haben die Pflanzer in den letzten drei Jahren viel gelernt, sodass sich die ein- bis zweijährigen Bestände als musterhaft bezeichnen liessen. Die Pflanzlöcher werden allgemein gegraben, nur vereinzelt wird der Boden durch einfaches Lockern mit Hilfe von Eisenstangen vorbereitet, was aber nicht so gut ist als das Graben der Pflanzlöcher. Die Pflanzweite von meist 15 bis 16 Fuss erscheint Preuss etwas zu weit, weil es viele Jahre dauert, bis die in einer Entfernung von 5 m stehenden Bäume eine so umfangreiche Krone haben, dass sie durch eigenen Schatten das Unkraut nieder halten können. Da der Kakao sich möglichst bald durch eigenen Schatten und die eigenen abfallenden Blätter selbst reinigen muss, dürfte eine Pflanzweite von 4 m beim Criollo genügen, was auch die Erträge in den ersten sechs bis acht Jahren erhöhen würde. Dagegen wären für den Forastero 5 m Pflanzweite beizubehalten.

Der Kakao hat unter allerhand Schädlingen mancherlei zu leiden. Ratten[1]), Limumea, weisse Ameisen, Braunfäule und besonders der Kakaokrebs suchen die Kakaopflanzungen ziemlich stark heim. Das Vertreiben des Kakaokrebses gelingt nur teilweise, immer wieder werden neue Bäume davon ergriffen, und wenn der Kakaokrebs verheerend auftritt, kann er den ganzen Kakaobau vernichten, wie es in Ceylon schon einmal geschah. Daher ist Vorsicht am Platz. Preuss empfiehlt als bestes Mittel, die befallenen Bäume von der Spitze bis zur Wurzel zu verbrennen.

Als Schattenbäume finden alle möglichen Arten Verwendung, doch glaubt Preuss, dass die Pflanzer trotzdem noch nicht das richtige gefunden haben. Unglücklicherweise hat man meistens gerade die Kokospalme mit dem Criollo zusammen gepflanzt. Der Criollo ist sehr empfindlich, er verlangt jungfräulichen Urwaldboden und reichlich Nahrung und Raum, während die Kokospalme ihm keine Möglichkeit lässt, empor zu kommen. Anders verhält sich der Forastero, der bei einer Pflanzweite von 3½ bis 4 m unter Kokospalmen

1) Der zurzeit in Deutschland weilende Gouverneur Herr Dr. Solf hat veranlasst, dass ein Sachverständiger zum Studium der Rattenplage nach Samoa gereist ist. R. d. G.

Digitized by Google

noch genügend Raum zur Ausdehnung nach den Seiten findet und dann immerhin gute Erträge liefert. Bei den noch geringen Mengen ist die Gärungsweise nur sehr einfach. Bei kleineren Partien genügt es, wenn die Bohnen auf einer Holzunterlage zusammengehäuft und mit Säcken und Bananenblättern gut zugedeckt werden. Dreimal am Tage muss der Kakao gewendet werden, und in drei bis vier Tagen ist die Gärung vollendet. Bei sehr grossen Mengen empfiehlt Preuss sechs Gärungskasten von je etwa 1½ cbm Inhalt. Hiervon sind fünf zu füllen und zweimal am Tage umzuschütten. Die Zeit der Gärung richtet sich nach dem Jahr, der Wärme und anderen Umständen. Der Forastero braucht in der Regel fünf bis sechs Tage, der Criollo nur drei Tage. Werden beide Sorten vermischt, so ergibt sich immer eine ungleiche Ware. Die Darren genügen im allgemeinen, doch lassen sich diese auch einfacher herstellen. In Häusern von 4 m Breite und 16 m Länge werden in zwei Lagen Horden von 4×4 = 16 qm angebracht. Von diesen ist die eine Lage nach rechts, die andere nach links ins Freie zu ziehen. Unten laufen zwei gemauerte Heizkanäle, oben sind Blechkappen, die zum Herausnehmen mit Lehm befestigt werden. Eine solche Darre kostet etwa 2500 Mk.; sie hat den grossen Vorteil, dass der Kakao auch an der Sonne getrocknet werden kann.

Der Criollo ist zart, verlangt guten Boden, geschützte Lage und sorgfältige Behandlung. Wo diese vorhanden sind, ist dem Criollo der Vorzug zu geben. Auf einem Boden aber, der schon einmal bebaut war, gedeiht kein Criollo, dagegen Forastero. Allerdings erzielt der Forastero von Samoa gute Preise, wenn aber grosse Mengen auf den Markt kommen und der Käufer Criollo haben kann, wird er diesen immer vorziehen. Preuss stellt fest, dass auf der ganzen Welt der Anbau der besseren Criollosorten mehr und mehr abnimmt, während der Anbau der Forasterosorten steigt; er sieht den Grund hierfür darin, dass der Criollo mühsamer im Anbau und in der Pflege ist.

Als Zwischenkultur für Kakao empfiehlt Preuss Kawa, die zwar wenig beachtet wird, aber für die Ausfuhr sehr gut in Betracht kommt. Die Kawa wird mit 700 bis 800 Mk. die Tonne bezahlt; sie wird am besten zwischen jungen Kakao oder in Buschstreifen oder an Waldrändern gepflanzt

Preuss schliesst seine Vorführungen, in denen er seine Beobachtungen über Samoa den somoanischen Pflanzern mitteilt, mit dem Urteil, dass die Kakaokultur in den richtigen Bahnen sei, der Kautschuk sei über die ersten Schwierigkeiten hinweg und die Palmenpflanzungen seien in voller Blüte. Allerdings sind die Arbeiterverhältnisse zurzeit nicht günstig. Gelingt es, hier Abhilfe zu schaffen, so haben die samoanischen Pflanzer die besten Aussichten.

Viele Pflanzer benutzten die Gelegenheit, um sich noch Rat und Auskunft zu holen, die auch von Preuss bereitwillig erteilt wurde.

Ein anderes Urteil, das sich in gleichem Sinne über die Aussichten von Samoa äussert, war vor kurzem in der Kolonialzeitung abgedruckt. Es war die Zuschrift eines Pflanzers aus Apia, der zugleich einige Wünsche für den weiteren Ausbau der Kolonien in folgenden Sätzen äusserte:

»Zieht man eine Parallele zwischen den Wertziffern des Handels in unseren grossen afrikanischen Kolonien und in Samoa und berücksichtigt dabei die verhältnismässig doch sehr geringe Ausdehnung dieser letzteren Kolonie mit seinen 32000 Einwohnern, dann ersieht man erst so recht, welch ein gewaltiger Unterschied in dem augenblicklichen Stande der wirtschaftlichen Entwickelung dieser Kolonien vorhanden ist. In Afrika haben wir ausgedehnte Flächen, von denen wir in späteren Zeiten allerdings erhebliche Erträge erhoffen, während wir in Samoa ein bereits durchaus entwickeltes Wirtschaftsgebiet haben, dessen Ausdehnungsfähigkeit aber durchaus noch nicht abgeschlossen ist, da grosse Strecken des sehr fruchtbaren Landes noch der Bearbeitung harren. Die Pflanzungen und Siedelungen liegen räumlich nahe beieinander, die Zahl der Weissen ist im Verhältnis zu der der Eingeborenen eine grosse, das Klima gestattet eine dauernde Niederlassung Weisser, das alles sind wichtige Momente für die bisher so günstige Entwicklung dieser von Deutschland, England und den Vereinigten Staaten früher so sehr begehrten Kolonie. Samoa ist ohne Frage die am weitesten vorangeschrittene der deutschen Kolonien, und die Gewährung der Selbstverwaltung an dieselbe ist ein ebenso sehnlicher Wunsch der Bevölkerung, wie sie eine in den nächsten Jahren nicht zu umgehende Notwendigkeit werden wird.

Als Ansiedelungsgebiet wird Samoa letzthin wieder mehr von Engländern und Amerikanern ausersehen, was im Interesse der Stärkung des Deutschtums unvorteilhaft ist. Das jetzige Vorhandensein guter billiger Arbeitskräfte, der unbestrittene Reichtum der für die Kulturen in Frage kommenden Landflächen würden deutschen Landwirten mit dem entsprechenden Kapital gute Aussichten bieten. Wären diese nicht vorhanden, so würden die Engländer nicht unsere Kolonie beehren.«

Aus der Schweiz.

Von berufener Seite, von der Zürcher Handelskammer, erfahren wir über den Geschäftsgang von 1905 und die Aussichten der schweizerischen Schokoladenindustrie allerlei, was unsern Jahresbericht von 1905 über die Schweiz in Heft 268 ergänzt und bestätigt.

Die Handelskammer sagt, dass die Berichte der Hauptzufuhrplätze für Kakao im verflossenen Jahr im allgemeinen günstig waren. Die Zufuhren blieben zwar ein wenig hinter denjenigen des Vorjahres zurück; die reichlichen, von der sehr guten Ernte des Vorjahres herrührenden Vorräte stellten jedoch das Gleichgewicht her. Die Preise gingen nicht nur nicht über das Niveau des Vorjahres, sondern waren im grossen und ganzen sogar etwas niedriger. Es rührt das davon her, dass gerade diejenigen Sorten, welche die Industrie weitaus am meisten verarbeitet, reichlich vorhanden waren.

Die Abnahme der Einfuhr von Rohkakao lässt sich nur aus dem Umstand erklären, dass noch reichliche Vorräte aus dem Vorjahr zur Verarbeitung kamen. Der vermehrten Produktion gegenüber scheint diese Abnahme auch darauf hinzudeuten, dass die Hauptvermehrung des schweizerischen Absatzes auf dem Gebiete der kakaoarmen Milchschokolade liegt. Der Aufschlag der Milchpreise bestätigt andererseits den äusserst starken Verbrauch von Milch.

Die Einfuhr von Kakaofabrikaten ist nach wie vor ganz unbedeutend; immerhin zeigt sie eine kleine Zunahme. Höhere Zahlen weist die Ausfuhr auf.

Grossbritannien steht nach wie vor an der Spitze der Käufer. Es nimmt für sich allein mehr als den dritten Teil der gesamten aus der Schweiz ausgeführten Schokolade auf. Das langsame

Digitized by Google

Tempo der Vermehrung der Bezüge legt jedoch den Schluss nahe, dass die Aufnahmefähigkeit dieses Hauptabsatzgebietes so ziemlich an der Grenze angelangt sein dürfte.

Die Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten entspricht nicht ganz der gehegten Erwartung, dass Amerika für die schweizerische Schokoladenindustrie ein zweites England werde. Die Zunahme der Ausfuhr ist in Vergleichung mit derjenigen der vorhergehenden Jahre mässig und rechtfertigt die Annahme, dass sie sich bereits ihrer Grenze nähere. Die nordamerikanischen Fabrikanten beherrschen eben wegen des hohen Schutzzolles den Massenmarkt, trotz der weniger zusagenden Qualität ihrer Fabrikate. Auch hat sie die grosse Zunahme des Importes aus der Schweiz gewitzigt, so dass sie heute bessere Qualitäten produzieren als früher.

Deutschland bezog im Berichtsjahre ziemlich viel mehr als im Vorjahr. Es ist dies um so höher anzuschlagen, als Deutschland selbst eine bedeutende Schokoladenproduktion und einen stark steigenden Export hat.

Aehnlich günstig liegen die Verhältnisse mit Italien trotz des grossen Schutzes und der besonderen Vergünstigungen, welcher sich die italienische Schokoladenindustrie seitens ihrer Regierung erfreut.

Vielversprechend entwickelt sich der Export nach Russland. Die Ausfuhr dorthin würde natürlich noch rascher zunehmen, wenn die inneren Verhältnisse des Landes günstiger wären.

Das Geschäft mit Frankreich leidet sehr unter der Unsicherheit der zollpolitischen Verhältnisse; die Ausfuhr blieb daher auch ziemlich unverändert.

Im allgemeinen sind die Zollverhältnisse, ausgenommen im Verkehr mit Deutschland und Italien, eher ungünstiger geworden; besonders hat Rumänien eine kolossale Zollerhöhung eintreten lassen.

Ueber den Konsum in der Schweiz fehlen statistische Angaben. Er ist sehr bedeutend und dürfte wie in früheren Jahren auf etwa 10 Millionen Franken veranschlagt werden. Stark vermehren kann er sich kaum noch; wohl aber wird von den die Schweiz bereisenden Fremden von Jahr zu Jahr mehr Schokolade gekauft und teilweise auch mit ins Ausland genommen.

Die allgemeine Lage der Industrie sieht somit sehr günstig aus, wenn man nach der Entwickelung des Absatzes urteilt, ganz anders aber, wenn man auf den beinahe masslosen Konkurrenzkampf der Fabrikanten hinblickt. Reklame und Propaganda aller Art, die immer grössere Dimensionen und immer groteskere Formen annehmen, und besonders die immer weitergehenden Konzessionen an die Kundschaft mit Bezug auf Preisvergünstigungen vermindern den Nutzen überall sehr stark und machen ihn bei vielen Artikeln gänzlich unmöglich, so dass trotz aller äusserlichen Gunst die Schokoladenindustrie sehr um ihre Existenz zu kämpfen hat. Gut eingeführte Marken und besonders einige ausnahmsweise beliebte Spezialitäten werden von diesen Verhältnissen weniger berührt; neue Marken jedoch und weniger kapitalstarke Häuser haben einen recht schweren Stand.

Geschützte Warenzeichen.

Die mit einem * versehenen Zeichen sind Bildzeichen, von denen entweder die darin enthaltenen Worte oder in Ermangelung dieser das eigenartige Gepräge des Bildes kurz angegeben sind.

Falls jemand eine nähere Beschreibung wünscht, wollen wir sie auf Anfrage gern geben, wie wir überhaupt Auskunft über alle Warenzeichen erteilen, soweit uns die Unterlagen zur Verfügung stehen. Andererseits sind wir sehr dankbar, wenn man uns allgemein wissenswerte Entscheidungen in Warenzeichensachen, die unsere Industrie angehen, einschickt, um sie in entsprechender Fassung der ganzen Industrie zugute kommen zu lassen.

Am 1. Mai 1904 haben wir ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen herausgegeben, das zum Preise von 2 Mk. abgegeben wird. Seitdem sind neue Warenzeichen in den Gordianheften 219, 223, 226, 227, 231, 233, 239, 245, 246, 248, 255, 259, 264 und 269 veröffentlicht; diese Hefte sind von uns für 1 Mk. das Stück zu beziehen.

Vom 16. März 1906 (Nr. 86023: »Balashol«) bis zum 18. April 1906 (Nr. 86998: Schokoladenjunge von Rüger) sind ferner beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin folgende Zeichen neu eingetragen worden:

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
A		
Alleta	86691	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
***Alpenbote (Phantasiebild)**	84626	Berneralpen-Milchgesellschaft (Société laitière des Alpes Bernoises, Bernese Alps Milk Co.), Stalden (Emmenthal, Schweiz).
Alsteria	86084	Kakao- und Schokoladenfabrik A.-G., Wittenberg, Bez. Halle.
Ameisenbär	86894	Hugo Peters & Co., Hamburg, Am Reiherstieg 5.
B		
Balashol	86023	Fa. Conrad Scholtz, Hamburg-Barmbeck.
Bana	86233	Iltz & Kludt, G. m. b. H., Dresden-A., Freibergerstr. 43.
Bitte Bitte	86594	Carl Wedekind, Zeitz, Schützenstr. 1 a.
Benefactor	86276	Fa. Friedrich Köster, Hamburg, Bohnenstr. 13.
C		
Carl Mampe (Namenszug)	86717	Fa. Carl Mampe, Berlin, Halleschestr. 17.
Carl Schwenk's Isländische Moosbonbons	86234	Carl Schwenk, Strassburg i. Els., Goldschmiedgasse 4.
Chantecler	86510	Fa. Romain Talbot, Berlin, Wassertorstr. 46.
Contra	86277	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
D		
Dender Brod	86693	Fräulein Helene Dender, Elberfeld, Viehhofstr. 33.
Dorettos	86375	Wilhelm Jentzsch, Dresden-N., Grossenhainerstr. 29.
Durax	86862	Otto Graf, Brandenburg a. H., Hauptstr. 71.
E		
Etorba	87326	Carl Bruno, Unter-Barmen.
G		
*Gaufrettes (Siegelmarke)	86432	Carl Scholz, Berlin-Rixdorf, Knesebeckstr. 81.
*G. J. (verschlungene Anfangsbuchstaben)	86377	Fa. Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.
Gold-Bock	86776	Fa. Hch. G. J. Mannhardt, Hamburg, Spaldingstr. 60.
Greif zu	86496	Fa. Leonard Monheim, Aachen.
H		
*Hafertrank	86903	Ernst Thinius, Charlottenburg, Wilhelmplatz 1.
Hanne Nuete	86749	Hamburger Kaffee-Import-Geschäft Emil Tengelmann, Mülheim a. d. Ruhr.
I		
Ich bin dein	86793	Wilhelm Jentzsch, Dresden-N., Grossenhainerstr. 29.
Ihr Wohl	86719	Riquet & Co., Aktien-Gesellschaft, Leipzig-Gautzsch.
J		
Joachim	86864	Gebr. Stollwerck A.-G., Cöln a. Rh.
K		
Kafir	86245	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
*Königliches Schloss (Ansicht)	86579	Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., Wandsbek.
*Kriegerdenkmal in Brandenburg a. H. (Ansicht)	86750	Deutsche Cacaocompagnie Roland, Gesellschaft mit beschränkter Haftpflicht, Brandenburg a. H.
L		
Lacto-Maltin-Felix	86694	Samuel Felix, Dresden-N., Theresienstr. 14.
Louvre	86476	Waldes & Ko., Dresden, Kl. Plauensche Gasse 39/41.
M		
Mellabona	86433	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Miellettes	86830	Jules Steiner, Mülhausen, Els, Rathausdurchgang 6.
*Mondkalb Phantasiebild)	86333	Hanseatische Handelsgesellschaft mit beschränkter Haftung, Hamburg, Rödingsmarkt 81.
Murado	86829	Wilhelm Jentzsch, Dresden-N., Grossenhainerstr. 29.
N		
*Nestlé's Chocolat au Lait Suisse (Packung)	86195	Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Company, Vivis (Schweiz).
Nelsinette	86794	Ph. Suchard, Lörrach (Baden).
O		
O-Toyo	86374	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
P		
*Pahade-Kaffee	86468	Franz Kathreiners Nachfolger, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Hamburg.
Paroli	86156	A. Wildhagen & Co, Kitzingen a. M.
Philippi	86423	Carl Penell, Leipzig, Sedanstr. 5.
Pomponiten	86376	Wilhelm Jentzsch, Dresden-N., Grossenhainerstr. 29.
Pro Domo	86536	Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., Wandsbek b. Hamburg.
Puritano	86661	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Q		
*Quäker (Bild)	86082	The American Cereal Company, Hamburg, Kaiser Wilhelmstr. 82.
Quaker	86083	do. do.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
R		
Rabador	86995	Aug. Luhn & Co., Ges. m. b. H., Barmen.
*Raymond's Husten-Stiller	86863	Raymond & Co., Berlin, Friedrichstr. 105a.
Rheinlandstolz	86321	Aug. Wiese & Sons, Cöln a. Rh., Friedenstr. 2.
Ruperta	86495	Fa. Gebr. Hörmann, Dresden-Mickten, Kötzschenbrodaerstr. 40.
S		
„Scheuere bequem"	86965	Arnold Holste Wwe., Bielefeld, Am Bach 46.
„Scheuerhülfe"	86915	do. do.
*Schokoladenjunge (Bild)	86998	Fa. Otto Rüger, Sobrigau im Lockwitzgrund.
Sekta	86718	Riquet & Co., Aktien-Gesellschaft, Leipzig-Gautzsch.
Sesan	86384	Reinhold Elert, Bismark (Prov. Sachsen).
Silesia	86580	Mattke & Sydow, Görlitz.
Stoll	86692	Ludwig & Schütthelm, Mannheim.
Stollwerck's Truppen-Kakao	86110	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Stollwerck's Tropen-Kakao	86111	do. do.
Symphonie	86751	Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., Wandsbek.
T		
*The Southern Cross G W H (Fünfgestirn)	86916	Gebr. Webendörfer, Hamburg.
Tilit	86581	Harry Trüller, Celle.
V		
Vemino	86941	Ph. Suchard, Lörrach (Baden).
*Vogel (doppelt umkränzt auf einer Bonbontüte)	86535	Jentzsch & Pfahl, Dresden-A., Rosenstr. 100.
W		
Walthari	86232	Gerling & Rockstroh, Dresden, Freibergerstr. 43.
*Wiese's Vanille-Chocolade (Packung)	86469	Wiese & Sons, Cöln a. Rh., Friedenstr. 16.
Z		
Ziporah	86986	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M.
Zugspitze	86320	Fa. H. L. Klein, Landshut i. B.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juni 1906.

Auch die Junizahlen bestätigen den guten Entwickelungsgang der deutschen Kakaoindustrie. Allerdings müssen die Fabrikanten heute mit kleineren Gewinnen rechnen, aber dafür werden sie, nach den Gesamteinfuhren zu urteilen, durch grösseren Umsatz entschädigt. Die Aussichten sind für die Kakaoindustrie aus mehreren Gründen günstig. Von der steigenden Beliebtheit der Erzeugnisse unserer Industrie soll garnicht besonders wieder gesprochen werden. Wir sind der Ansicht, dass auch die neuen Steuern auf Bier und Zigaretten den Schokoladenverbrauch heben und fördern werden. Auch die brasilianische Kaffeevertrustung, die jetzt zu stande gekommen ist, wird ihre Wirkungen auf die Kaffeepreise, den Kaffeeverbrauch und die zum Kakao übergehenden Kaffeetrinker ausüben. Daneben steht nach den heutigen Aussichten eine prachtvolle Ernte, die viel Geld ins Volk zu bringen pflegt. Auch die Zuckerrüben gedeihen jetzt gut, sodass die Zuckerpreise schwerlich zum Herbst den Quertreibereien der Spekulanten gefügig sein werden.

Alle diese Umstände tragen ihr Teil dazu bei, dass die Kakaoindustrie von der Zukunft gutes erwarten darf. Was zu den einzelnen Waren zu sagen war, ist kurz an die betreffenden Zahlen angeschlossen.

Die fett gedruckten Zahlen stellen die Einfuhren und Ausfuhren der Junimonate 1906, 1905 und 1904 vor, alle übrigen Zahlen beziehen sich auf die ersten sechs Monate der letzten drei Jahre.

a) Einfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen	**2457900**	**1807300**	**1763700**
in 6 Monaten	17965800	14877200	13685500
davon aus:			
Portug. Westafrika	4566100	3376900	3490600
Brasilien	2817400	2156800	1876700
Ecuador	2568100	2887900	3220700
Dominik. Republik	2539700	2067100	1805700
Britisch-Westafrika	2007700	1643900	807600

Die Aufnahme von Rohkakao hat sich im Juni wieder erheblich gebessert, sodass der deutsche Kakaoverbrauch des ersten halben Jahres 1906 gegen 1905 um 20$^{8}/_{4}$ Prozent gestiegen ist. Selbst wenn die letzten sechs Monate wider Erwarten nur die Mengen des Vorjahres aufweisen werden, so kann man trotzdem schon heute mit einer Gesamtzunahme von mindestens 10 Prozent rechnen. Unter den einzelnen Kakaolieferanten steht San Thomé an erster Stelle mit etwa 1 200 00 Kilo Zunahme. Brasiliens Anteil ist ebenfalls um über 650000 Kilo gewachsen, der von Santo Domingo um fast $^{1}/_{2}$ Million Kilo und der von Accra um ungefähr 350000 Kilo. Dagegen ist Ecuador infolge kleinerer Ernten in 1906 bisher um mehr als 300 000 Kilo zurückgeblieben.

Digitized by Google

Kakaobutter	**300**	**1500**	**2600**
in 6 Monaten	4500	11200	12900
Kakaomasse	**600**	**100**	**300**
in 6 Monaten	8500	3700	2300
davon aus:			
Holland	5200	3000	2300
Kakaopulver	**45000**	**37100**	**21900**
in 6 Monaten	258300	253600	243800
davon aus:			
Holland	252900	252100	242300

Die holländischen Kakaopulverlieferungen zeigen für den Juni wohl höhere Zahlen, doch ist die holländische Gesamtzufuhr von 1906 bis jetzt trotz der Zollerleichterungen nicht höher als im Vorjahr.

Schokolade	**89900**	**66700**	**55900**
in 6 Monaten	438200	364400	305200
davon aus:			
Schweiz	404500	333300	268400
Frankreich	23500	23200	29500

Die Schweiz hat in den sechs Monaten dieses Jahres schon 71 200 Kilo mehr geliefert als zur gleichen Zeit 1905.

Schokoladewaren	**7000**	**6000**	**5400**
in 6 Monaten	46100	39900	34400
davon aus:			
Schweiz	16900	11100	7600
Oesterreich-Ungarn	11300	12300	8600
Frankreich	11100	10500	8800
Feines Backwerk	**29500**		
Zuckerwaren	**11900**	**39400**	**43200**
Kindermehl	**1500**		
in 6 Monaten	269500	251900	257400
davon aus:			
Frankreich	74900	63500	51700
England	64100	71000	79800
Oesterreich-Ungarn	39600	34700	32700
Teigwaren	**58200**	**86600**	**61100**
in 6 Monaten	588600	464400	446400
davon aus:			
Italien	312400	294800	305500
Milch, eingedickt, trocken	**6900**	**3500**	**3000**
in 6 Monaten	24400	20000	18100
davon aus:			
Schweiz	10500	15700	14200
Mandeln	**522200**	**377200**	**458300**
in 6 Monaten	3485400	2795300	2856500
davon aus:			
Italien	2190600	1683700	1601900
Spanien	543600	235000	311500
Marokko	376200	621000	663300
Frankreich	304200	209600	231800
Vanille	**1800**	**1300**	**1600**
in 6 Monaten	58900	38200	33500
Honig	**78500**	**181400**	**196100**
in 6 Monaten	1771200	1139300	1189700
davon aus:			
Kuba	718900	459100	472700

b) Ausfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoabfälle	**1800**	**1800**	**2600**
in 6 Monaten	47700	29800	9500
davon aus:			
Holland	47600	29700	9500
Kakaoschalen	**100300**	**49600**	**50400**
in 6 Monaten	398700	411200	277700
davon nach:			
Holland	224000	165600	216300
Schweiz	158300	237900	61100

Die Schalenausfuhren weisen für den Juni 1906 das doppelte der beiden Vorjahre auf. Besonders Holland tritt als Abnehmer auf, während die Schweiz bisher weniger aufgenommen hat.

Kakaobutter	**209200**	**115600**	**100100**
in 6 Monaten	1204100	806000	639900
Kakaomasse	**29800**	**32000**	**41900**
in 6 Monaten	185900	197800	225200
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	77600	90500	90500
Holland	55800	70300	78300

Die Ausfuhren von Kakaomasse nach Oesterreich-Ungarn erscheinen angesichts der seit dem 1. März 1906 bedeutend erhöhten österreichischen Einfuhrzölle sehr hoch, doch sind von den 77600 Kilo Masse in den vier Monaten März bis Juni nur 5900 Kilo dorthin gegangen, während die übrigen 71 700 Kilo noch unter dem alten Zolltarif in Oesterreich eingeführt wurden.

Kakaopulver	**13300**	**40700**	**11400**
in 6 Monaten	244900	258900	112200
davon nach:			
Holland	46400	56800	32000

Der Ausfall in den Junizahlen 1906 liegt daran, dass in diesem Monat keine Lieferungen an die Schutztruppe in Deutschsüdwestafrika das deutsche Zollgebiet verlassen haben. Der gleiche Grund muss auch für die kleineren Schokoladenausfuhren gelten, wie aus dem folgenden Absatz hervorgeht.

Schokolade	**32900**	**88300**	**22700**
in 6 Monaten	218700	391900	146800
davon nach:			
England	29500	24100	35800
Belgien	19600	10200	26100
Schokoladewaren	**22500**	**26200**	**16100**
in 6 Monaten	131600	131400	110800
davon nach:			
England	23200	56300	69800
Belgien	21800	14900	11500
Feines Backwerk	**54400**		
Zuckerwaren	**50400**	**111000**	**111000**
Kindermehl	**7600**		
in 6 Monaten	838300	685900	547500
Teigwaren	**33100**	**25200**	**17600**
in 6 Monaten	178600	124100	147400
davon nach:			
Deutsch-Südwestafrika	49800	26100	34100
England	27000	31100	45600
Vereinigte Staaten v. Am.	22400	—	—
Milch, eingedickt, getrocknet	**376000**	**417400**	**380300**
in 6 Monaten	2784900	2533400	2240200
davon nach:			
England	1582000	1467900	1401100
Britisch-Südafrika	194800	170800	209500

Sehr erfreulich ist die steigende Ausfuhr von eingedickter und getrockneter Milch, deren Hauptabnehmer England ist.

Honig	**5100**	**1900**	**1800**
in 6 Monaten	89400	72200	95500
davon nach:			
Frankreich	53900	56000	100

Die Ausfuhr zeigt kleine Fortschritte. Die Zunahme ist der Menge nach nicht von Bedeutung, doch im Verhältnis immerhin beachtenswert.

Digitized by Google

Zucker.

Bericht vom 6. August 1906.

Vor 14 Tagen setzte eine allgemeine Belebung des Marktes ein, die ihren Grund in amerikanischen Käufen und in der Aussicht auf weitere Umsätze hatte. Diese Aussicht stützte sich auf Nachrichten von Kuba, von wo wir heute im folgenden einen ausführlichen Bericht geben, der den Stand der Dinge dort zu Anfang Juni ausführlich schildert. Ausserdem war England im Markt als Käufer, und schliesslich tat die Monatswende ebenfalls ihr Teil, dass die erreichte Preishöhe sich sogar noch weiter bessern konnte. Preisschwankungen sind im August, dem letzten Monat des alten Zuckerjahres, nichts ungewöhnliches. Die Gesamtumsätze waren trotzdem nur klein, da das den Rüben günstige Wetter von umfangreichen Geschäften zurückhält. Aus manchen Gegenden, besonders aus Ostelbien, lauteten die Berichte nicht sehr zufrieden, doch ist der Stand der Felder im grossen und ganzen befriedigend; dies trifft in erster Linie für das Hauptgebiet, die Provinz Sachsen, zu.

Am 2. August hat der Gesamtdurchschnitt des Zuckergehaltes in der Rübe 12.7 Prozent betragen gegen 12.4 Prozent zur selben Zeit 1905. Auch das Blattgewicht war ein wenig höher, dagegen blieb das durchschnittliche Gewicht der Rübe selbst gegen 1905 zurück.

Das Raffinadengeschäft, das sich zu Anfang der Berichtszeit noch ziemlich lebhaft gestaltete, wurde seitdem ruhiger. Die Raffinerien sind dem Rohzuckermarkt gefolgt und haben ihre Angebote, die heute in alter Ernte nur noch klein sind, erhöht. Der Magdeburger Tagespreis für gemahlenen Melis stellte sich am 6. August d. J. auf etwa 18 Mk., für gemahlene Brotraffinade wurden 20½ Mk. verlangt.

Die Abforderungen auf alte Schlüsse sind anhaltend gut gewesen, sodass man günstige Zahlen für den Juliverbrauch erwartet.

* * *

Kubazucker Anfang Juni 1906. Infolge anhaltender Regengüsse in den letzten Wochen sind von den noch arbeitenden 60 Zuckerfabriken 32 gezwungen worden, die Arbeit einzustellen. Da das Regenwetter die Insel in ihrer ganzen Ausdehnung trifft, so ist es unwahrscheinlich, dass die wenigen noch mahlenden Zuckerfabriken trotz aller Anstrengungen noch länger weiterarbeiten können. Infolge des Regens sind die Flüsse übergetreten und aus allen Teilen der Insel laufen Berichte über mehr oder weniger ausgedehnte Ueberschwemmungen ein, wodurch das Einbringen des Rohrs ausserordentlich erschwert wird.

Die noch zu Anfang der Kampagne bestandenen Hoffnungen auf ein gutes Erntejahr haben sich nicht erfüllt. Die Preise waren erheblich niedriger als man gerechnet hatte und infolge der anhaltenden Regen, die nur eine halbe Ausnutzung der verfügbaren Arbeitskräfte ermöglichten, ist die Tagesarbeit bei erhöhten Kosten hinter dem Durchschnitt früherer Jahre zurückgeblieben. Die Ernte geht mit schnellen Schritten ihrem Ende entgegen, und die wenigen Zentralen, die noch arbeiten können, werden das bis Ende Mai erreichte Ernteprodukt kaum merklich erhöhen. Immerhin ist die Ernte quantitativ besser ausgefallen, als bei den vielen eingetretenen Missbelligkeiten anzunehmen war.

Die Zuckerpflanzer sind jedoch durch die niedrigen Zuckerpreise schwer getroffen worden. Dazu kam, dass wegen des sich stark fühlbar machenden Arbeitermangels die Löhne sehr in die Höhe gegangen sind, die durch eine bisher noch nie dagewesene Steigerung des Silberwertes um 22 Proz. sich noch weiter erhöht haben. Ausserdem war das geschlagene Rohr wenig ergiebig und trug so den Pflanzern bei gleichen Ansprüchen in den Fabrikationskosten neue Verluste ein. So zeigt sich, dass die Zuckerernte für die Mehrzahl der Zuckerpflanzer unheilvoll war und dass nur sehr wenige ohne Verluste abschliessen werden.

Durch die hohen Zuckerpreise der vorhergehenden Ernte hatten sich viele Besitzer von Zuckerfabriken verleiten lassen, im voraus Abschlüsse auf Rohrlieferungen zu aussergewöhnlich hohen Preisen abzuschliessen und Quantitäten aufzukaufen, die bei den eingetretenen Misständen nicht verarbeitet werden konnten.

Die Aussichten für die neue Ernte sind auch wenig dazu angetan, den Pflanzern neuen Mut zu geben, da die anhaltend niedrigen Zuckerpreise selbst bei einer glatten Ernte ohne Zwischenfälle nur kleine Gewinne gestatten. Die Zuckerfelder indessen stehen gut und versprechen günstige Erträgnisse, soweit nicht Ueberschwemmungen auch in dieser Hinsicht die Hoffnungen der Pflanzer vernichten sollten.

Die Ausfuhr und die Bestände an Zucker stellten sich am 1. Juni 1906, verglichen mit dem gleichen Datum des Jahres 1905, wie folgt:

	1905		1906	
	Sack	Tonnen	Sack	Tonnen
Ausfuhr	4 435 486	633 641	5 123 614	731 945
Bestände	2 670 565	381 509	2 262 439	323 206
Summe		1 015 150		1 055 151
Einheim. Verbrauch in fünf Monaten		19 130		19 480
Zusammen		1 034 280		1 074 631
Bestand am 1. Jan. (alte Ernte)		—		19 450
Eingegangen bis zum 1. Juni in den Häfen		1 034 280		1 055 181

Kakaobohnen.

Bericht vom 7. August 1906.

Die allgemeine Lage hat in der Berichtszeit wenig Veränderungen erfahren. Der Markt liegt bei teilweise recht festen Forderungen ruhig. Die Preise für Bahia wurden erhöht und kehrten sich ebenfalls zur Festigkeit. Sonst ereignete sich nichts.

Der Verbrauch zeigt überall in den Hauptländern gute Fortschritte, und trotz der in den letzten Monaten hier und da schmäler ausfallenden Zufuhren, die auch ein kleineres Angebot bedingen, findet der Bedarf doch immer, was er braucht.

Die **Hamburger Julizufuhren** von 1906 waren kleiner als vorm Jahr, sie haben betragen vom 16.—31. Juli 1906:

Le Hâvre	7 793	Sack
Südamerika	5 436	»
Lissabon	3 395	»
Westindien	2 990	»
Bahia	2 733	»
Antwerpen	1 310	»
Southampton	999	»
Westküste Afrika	965	»
Liverpool	796	»
New-York	310	»
London	237	»
Amsterdam	220	»
Colombo	128	»
Itacoaliara	100	»

Digitized by Google

Bremen	97 Sack
Manaos	52 »
London	39 »
Bordeaux	17 »
Zusammen	27 617 Sack
gegen 1905:	37 418 »

	1906	1905	1904	
im Juli	56 543	63 417	66 179	Sack
seit Anfang	337 790	348 700	367 413	»

Die Augustzufuhren von 1906 haben bisher an 10000 Sack betragen.

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Die Juliankünfte von 1906 in Guayaquil haben 35500 Quintales umfasst, gegen 42500 Quintales im Vorjahr. Seit Jahresanfang sind angebracht

1906	1905	1904	
301 200	298 500	383 750	Quintales.

In Guayaquil selbst zeigte sich Anfang Juli eine festere Stimmung, die aber bald wieder nachliess, als die anfangs nur spärlichen Ankünfte sich besserten. Anfang August galten in Guayaquil folgende Preise:

Arriba	23½ $
Balao	22¼ »
Machala	21¼ »

In den Empfangshäfen hielten sich Umsätze in bescheidenen Grenzen. Die Preise vermochten sich gut zu halten.

Trinidadkakao. Die Nachrichten aus Port of Spain lauten für die Dezemberernte wieder etwas besser. In der ersten Julihälfte herrschte Sonnenschein, in der zweiten gab es Regen. Der Markt ist wieder stiller geworden, nachdem alle Lieferungen des letzten Monats Deckung gefunden haben. Trotzdem konnten die Preise für sofortige Lieferung ein wenig anziehen. Auch auf Lieferung im November/Dezember d. J. fanden Geschäfte statt. Man bezahlte für feine Kakaos 55 Mk., für geringere Pflanzungsmarken 54 Mk., und kurante Sorten wurden mit 52 Mk. gehandelt, alles auf der Grundlage »Kostfracht Le Hâvre«. In der ersten Julihälfte kamen in Port of Spain 6631 Sack zur Verladung. Im Juli 1905 wurden im ganzen 25479 Sack verladen. Ueberhaupt ist das laufende Jahr hinter seinen beiden Vorgängern nicht unerheblich zurück. In 6½ Monaten sind

	1906	1905	1904	
im ganzen	103 269	142 119	176 251	Sack
davon nach U. S. A.	44 204	58 614	63 998	»

verladen worden.

In London wurden am 31. Juli von 145 Sack nur 30 Sack »fair« zu 59 sh verkauft. Weitere Umsätze wurden nicht bekannt.

Thomékakao. D »Loanda« hat am 23. Juli noch 9569 Sack gelandet; damit stellen sich die Julizufuhren auf 40157 Sack für 1906 gegen 41551 Sack 1905 und 16279 Sack 1904. Im ganzen sind von St. Thomé in Lissabon gelandet

	1906	1905	1904	
im April-Juli	99 100	91 959	61 258	Sack
» Jan.-Juli	199 128	218 992	142 551	»

Die Lissaboner Bestände haben am 23. Juli 1906 77834 Sack umfasst gegen 66097 Sack am 22. Juli 1905.

Nach Meldungen von St. Thomé soll die Ernte jetzt ziemlich beendigt sein, sodass man im August nicht mehr viel erwartet. Im Jahre 1905 haben die Augustzufuhren 27697 Sack und 1904 23332 Sack betragen.

Die Stimmung für Thomé hielt sich auf Lissaboner Anregung hin unverändert fest. Scheinbar wirkt dies auch auf die Ablieferungen, denn der Lissaboner Bestand hat sich z. B. vom 14. bis zum 23. Juli 1906 um 19976 Sack gehoben, während die Vorratsziffer vom 15. bis zum 22. Juli 1905 bei annähernd gleichen Zufuhren um 8017 Sack sank.

Die Forderungen standen etwa bei 50½ bis 51¾ für fein und bei 46½ Mk. für kurant, cif Hamburg.

Bahiakakao. Seit unserem letzten Bericht, in dem wir noch melden konnten, dass die Preise willig waren, hat sich diese Willigkeit ins Gegenteil gewandelt. Die Forderungen sind sogar erhöht und haben sich die ganze Zeit fest behauptet. Nachfrage herrscht besonders für superior auf sofortige Verschiffung. Die Preise werden für superior mit 49 Mk., für fair fermented mit 45½ Mk. genannt. Aus Bahia wird Regenwetter gemeldet, das schon seit mehreren Wochen Menge und Güte der Ernte beeinflusst hat. Besonders Fair fermented soll gelitten haben. Die Ankünfte in Bahia haben im Juli 1906 etwa 26000 Sack betragen; 1905 waren es 24511 Sack, 1904 gar 37000 Sack. Seit dem 1. April bis zum 31. Juli sind in Bahia angebracht:

1906	1905	1904	
67 277	37 008	56 515	Sack.

Accrakakao. Die Lage ist unverändert, je nach Güte werden 44 bis 50 Mk. verlangt.

Samana/Sanchezkakao. Auch hier hat sich nichts verändert in den Preisen, die eher fester wurden.

Kamerunkakao. Die Ausfuhr hat im Jahre 1905 im ganzen 1142900 Kilo betragen, wovon 849600 Kilo nach Deutschland gingen. Diese Mengen bedeuten gegen das Vorjahr eine erfreuliche Zunahme, denn 1904 wurden nur 912900 Kilo ausgeführt, Deutschlands Anteil daran betrug 702600 Kilo.

Die Preise stellten sich auf etwa 49 bis 50 Mk., für gewaschene Sorten 1 Mk. höher. Viktoriabohnen wurden mit 40 bis 42 Mk., rauchige Viktorias mit 38 bis 40 Mk. angeschrieben.

Javakakao. Am 22. August d. J., vormittags 10½ Uhr, werden in Amsterdam durch die bekannten Makler W. van den Berg, H. A. van Overzee und S. W. Hoekstra 1061 Sack Javakakao zur Auktion gebracht, die in 58 Kavelinge von verschiedener Grösse eingeteilt sind. Die Schätzungen sind je nach der Güte verschieden. Ueber das Ergebnis werden wir seinerzeit ebenfalls berichten.

Grenadakakao. In London waren am 31. Juli 252 Sack zur Auktion gestellt, doch fand sich kein Käufer. Die Zufuhren waren noch kleiner als die Ablieferungen, sodass die Bestände um einige Sack nachgaben. Von Grenada selbst lag nichts vor. Die Grenadazahlen sind beim letzten Le Havrebericht (Heft 270, Seite 694) ausgefallen. Es haben für den Juni 1906 in Grenadakakao dort betragen:

Bestand 1. 6. 06	Zufuhren	Ablieferungen	Bestand 30. 6. 06	
12 379	395	952	11 822	Sack

Die Endzahlen von Le Havre stimmen.

Ceylonkakao. Auch hier wurden nur beschränkte Umsätze bekannt. Auf den Londoner Auktionen am 31. Juli konnten von 515 Sack Angebot nur 125 Sack verkauft werden. Kleine gute Bohnen wurden mit 51½ sh, gut mittel je nach Ausfall mit 60 bis 74 sh bezahlt. Die Stimmung für Ceylonsorten schloss fest.

Jamaikakakao. In den drei Monaten April, Mai und Juni 1906 sind 1329400 Kilo gegen 608600 Kilo zur gleichen Zeit 1905 abgeladen. In London wurden auf den Auktionen von 593 Sack 211 Sack verkauft. Bezahlt wurden für Mittelsorten 48 bis 49 sh, für gute bis feine Ware 52 bis 53 sh. In der Berichtszeit sind in Bristol 1453 Sack, in Southampton 140 Sack Jamaika gelandet.

Kakaoplätze:

London. Am 24. Juli fanden keine Auktionen statt, und am 31. Juli wurden von den angebotenen 2161 Sack im ganzen nur 642 Sack verkauft. Die Preise zeigten keine bemerkenswerte Veränderung. Auch einige kleinere Umsätze unter der Hand wurden bekannt. Im allgemeinen verlief die Berichtszeit ruhig und still.

Digitized by Google

Die nächsten Auktionen werden erst am 14. August stattfinden, weil der 6. August, auf den der nächste Dienstag fällt, »bankholiday« ist.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen für 1906 (1905) folgende Zahlen in Sack:

	im Juli	in 7 Monaten
Zufuhr	12 571 (14 988)	132 129 (122 346)
Verbrauch	9 852 (9 245)	88 146 (89 838)
Ausfuhr	2 308 (2 485)	35 007 (33 650)

Die Londoner Vorräte haben Ende Juli betragen

1906	1905	1904
69 574	81 960	99 216 Sack.

Liverpool. Der Markt ist leblos, da es an Käufern fehlt. Die Zufuhren der Berichtszeit umfassen 2996 Sack Thomé und 207 Sack von Westafrika.

In **Southampton** sind 1530 Sack Trinidad, 1000 Sack Bahia und 804 Sack andere Sorten gelandet.

Bristol meldet im ganzen 1653 Sack Ankünfte, wovon 1453 Sack Jamaikakakao sind.

Kakaoverbrauch:

Holland. Die Zufuhren von Rohkakao haben umfasst

	im Juni	in 6 Monaten
1906:	1 208 000 Kilo	9 277 000 Kilo
1905:	1 556 000 »	7 347 000 »

Von den Gesamtmengen des ersten halben Jahres, das für 1906 trotz kleinerer Junizahlen dem von 1905 um mehr als den vierten Teil voraus ist, sind bewegt über die Plätze

	Amsterdam	Rotterdam
1906:	5 402 000 Kilo	3 818 000 Kilo
1905:	4 421 000 »	2 881 000 »

Ueber die Aussichten des zweiten Halbjahres 1906 lässt sich heute nur sagen, dass in holländischen Häfen in den Monaten Juli bis Dezember 1905 noch 10 004 000 Kilo und zur gleichen Zeit 1904 13 779 000 Kilo gelandet wurden.

Deutschland. Die Aufnahme von Rohkakao in den inneren Verbrauch hat betragen

	im Juni	in 6 Monaten
1906:	2 457 900 Kilo	17 965 800 Kilo
1905:	1 807 300 »	14 877 200 »
1904:	1 763 700 »	13 685 500 »

Hiermit ist das erste Halbjahr 1906 dem von 1905 um 20.75 Proz. voraus, während die Zunahme des ersten Halbjahres 1905 gegen 1904 nur 8.70 Proz. betragen hat. Im übrigen verweisen wir auf die Ausführungen, die an anderer Stelle dieses Heftes über Deutschlands Verkehr mit dem Auslande veröffentlicht sind.

Kakaoschalen. Am 14. August 1906 kommen in London 78 tons von Cadbury zur Auktion. Am 1. August 1905 waren es nur 25 tons.

Kakaobutter.

Bericht vom 7. August 1906.

Auf der heutigen Amsterdamer Kakaobutterauktion waren mehr Käufer, oder lagen mehr Kaufaufträge vor, als Butter angeboten war. Das galt sowohl von der Marke Van Houten, als von der holländischen Nebenmarke. Das kleine Quantum von 40 Tons der Marke Van Houten war schnell geräumt. Die ersten und die letzten Bieter haben am besten gekauft, dagegen hat man sich in der Mitte der Auktion — zwischen Kaveling 29 und 51 — gegenseitig überboten. Das erklärt sich aus dem Vorhandensein fester Kaufaufträge, die zu jedem Preise gedeckt werden mussten.

Mit 69 c haben die Verkäufe angefangen und mit 70½ c ist die Auktion geschlossen worden. Dazwischen liegen die höheren Lose, die mit 71¼ und 71½ cents bezahlt werden mussten. Der Durchschnittspreis steht auf 70.60 c, ist also um 2.45 c höher als im Juli. Das macht 8 Mk. auf 100 Kilo aus. —

Die 7000 Kilo holländische Nebenmarke »Dejong« haben 67½ und 67¼ c erzielt, sind also auch zu höheren Preisen als im Juli verkauft worden und sind, was die Hauptsache ist, glatt geräumt worden.

Von der deutschen Nebenmarke »Mignon« sollten 10 000 Kilo verkauft werden; es sind aber 13 Kavelinge von je 500 Kilo unverkauft geblieben. Der Rest hat 67 c geholt. —

Die Londoner Auktion wird im August immer erst am zweiten Dienstag des Monats abgehalten, der Bankfeiertage wegen. Am 14. August sollen dort 60 000 Kilo Marke Cadbury verkauft werden. Anfangs waren sogar 80 000 Kilo gemeldet. Dieses für die jetzige Jahreszeit recht grosse Quantum wird die in England herrschende ruhige Stimmung jedenfalls noch verstärken.

In Deutschland finden nur kleine Umsätze statt. Was angeboten wird und verkauft sein will, findet seinen Käufer, und jeder Käufer findet zu marktmässigen Preisen Ware.

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

»Ausstellungen.« Die Hamburger Detaillistenkammer beschäftigt sich mit einem Rundschreiben des Ausstellungsdirektors und Ausstellungsagenten Heinrich Langla aus Hamburg. Herr Langla empfiehlt in diesem Rundschreiben Erinnerungsdiplome und -Medaillen zur Erinnerung an die Eintragung einer Firma ins Handelsregister usw. sowie Klischees solcher Medaillen zur Ausschmückung von Briefbogen. Da die Kammer der Ansicht ist, dass die ganze Ausstattung der »Diplome« und »Medaillen« offensichtlich auf eine Täuschung des Publikums abzielt, so weist sie darauf hin, dass die Verwendung solcher Diplome usw. zu Reklamezwecken jedenfalls als unlauterer Wettbewerb zu bestrafen sei. Da in diesem Rundschreiben zur Beschickung mehrerer Ausstellungen, u. a. aber auch einer in diesem Jahre in Hamburg-Altona stattfindenden »Gewerbe- und Industrie-Ausstellung« durch Vermittlung des Langla eingeladen wird, so warnt die Kammer alle Gewerbetreibenden vor der Beschickung von Ausstellungen, deren Charakter nicht ausser jedem Zweifel steht. Auszeichnungen, die oft gegen hohe Vermittlergebühren von Ausstellungen erworben würden, denen jede Bedeutung fehlt, und auf denen oft ohne jeden ernsteren Wettbewerb Preise gegen Entgelt verteilt würden, sind für den Erwerber völlig wertlos, da deren Verwendung zu Reklamezwecken nach Entscheidungen der Gerichte als strafbare Handlung, namentlich als unlauterer Wettbewerb, anzusehen sei. Die Detaillistenkammer spricht hier nur das aus, was schon häufig gesagt ist. Aber alle diese Warnungen haben bisher noch keinen durchschlagenden Erfolg gehabt, denn sonst würden sich nicht immer wieder Leute finden, die sich durch Aussicht auf Medaillen und dergl. blenden lassen und ihr gutes Geld dafür hingeben. Sollte jemand aus dem Leserkreise mit dem Rundschreiben des Herrn Langla bedacht sein, so wären wir für freundliche Uebersendung dankbar.

* * *

Digitized by Google

Beim Zentralverband deutscher Industrieller ist eine ständige Ausstellungskommission begründet, die die Interessen deutscher Aussteller und die Behandlung aller mit dem Ausstellungswesen in Verbindung stehenden Fragen wahrnehmen soll. Diese Kommission könnte, neben ihren sonstigen Aufgaben, eine sehr nützliche Tätigkeit entfalten, wenn sie im Verein mit in- und ausländischen Handels- und Gewerbekammern sämtliche Ausstellungen auf Herz und Nieren prüfte und ihre Erhebungen zu allgemeinem Nutz und Frommen bekannt gäbe.

Am besten würde jede Handels- oder Gewerbekammer die Berichterstattung für ihren Bereich übernehmen. Die Erhebungen gingen dann an die genannte Zentralstelle, um dort in geeigneter Form veröffentlicht zu werden.

Zuckerraffineriesyndikat. Ueber das endgiltige Zustandekommen der Vereinigung gibt es verschiedene Lesarten. Aus Hannover wird berichtet, dass die Verkaufsvereinigung wohl an der ablehnenden Haltung einer Anzahl Raffinerien, unter denen sich verschiedene grosse Fabriken befinden, scheitern würde. Andererseits will man in Magdeburg wissen, dass eine Reihe gerade jener Raffinerien der Verkaufsvereinigung schon beigetreten sind. Die Abmachungen wären nur noch nicht endgiltig gebilligt, weil mehrere einflussreiche Zuckerleute zur Zeit in der Sommerfrische weilen. Wer recht hat, wird sich zweifellos in nächster Zeit herausstellen. Auch in Oesterreich tragen sich die Raffinerien mit Kartellgedanken.

Deutsche Armee-, Marine- und Kolonialausstellung 1907. Unter diesem Namen soll von Juni bis Oktober 1907 in Schöneberg bei Berlin auf dem erweiterten Gebiet der letzten Landwirtschaftsausstellung eine allgemeine Ausstellung veranstaltet werden, die eine Uebersicht der Entwickelung von Industrie und Gewerbe auf dem Gebiete des Heeres- und Marinewesens und der Kolonialwirtschaft bieten soll. General von Poser, Admiral Plüddemann und Geheimrat Dr. Paasche, der bekannte Vizepräsident des Reichstages, haben das Präsidium der drei Abteilungen übernommen. Eigentlicher Leiter der Ausstellung ist Herr Direktor Huster. Dieser Herr Direktor Huster wird in der vortrefflichen kleinen Schrift des Herrn Syndikus Frhr. von Boenigk über »die Unlauterkeit im Ausstellungswesen« wiederholt genannt, unter andern auch in der Reihe der gewerbsmässigen Ausstellungsunternehmer und Ausstellungsagenten. Ausserdem wird in jener Meldung, die durch die Tageszeitungen geht, gesagt, dass Herr Direktor Huster an der Gewerbeausstellung von 1896 mitgewirkt habe. Wir denken hierbei an die allbekannte, grosse Berliner Gewerbeausstellung vom Jahre 1896. Dort mag Herr Huster mitgewirkt haben, doch wird in den Tageszeitungen nicht gesagt, in welcher Stellung er dort tätig war, wohl aber sind in der Boenigk'schen Schrift sieben private Ausstellungen genannt, die sich an die Gewerbeausstellung von 1896 anschlossen. Von diesen fand die siebente Veranstaltung vom 9. Oktober bis zum 9. November 1897 statt als »Allgemeine Ausstellung für Nahrungsmittel, Volksernährung und Armeeverpflegung (mit Massenspeisungen)«. Den Schauplatz dafür bildete der Messpalast, Alexandrinenstrasse 110 in Berlin, und Unternehmer dieser siebenten Ausstellung war Herr Huster. Seitdem ist Herr Huster wiederholt als Ausstellungsunternehmer auf dem Plan gewesen, was sich ebenfalls ohne Mühe aus der Boenigk'schen Schrift feststellen lässt.

Gustave Duclaud Nachf., Aktien-Gesellschaft, Berlin. Die Abrechnung von 1905 weist einen Warengewinn von 162314 Mk. auf, wozu 14554 Mk. Vortrag und 9769 Mk. Zinsen treten. Die Handlungsunkosten haben 69291 Mk. betragen, und für Abschreibungen wurden im ganzen 52862 Mk. verwandt. Aus dem verbleibenden Restgewinn haben die Aktionäre 5 Proz. Dividende auf 1 Million Mk. Aktienkapital, und die Aufsichtsräte zusammen 3000 Mk. erhalten. 6484 Mk. werden auf neue Rechnung vorgetragen. Die Immobilien der Gesellschaft sind mit 511519 Mk., die Maschinen mit 85948 Mk., die Utensilien mit 85948 Mk., die Vorräte mit 38257 Mk. bewertet. Die Debitores sind, mit 382459 Mk. aufgeführt. Ausserdem ist ein Firmenrechtskonto, worauf 30000 Mk. aus dem Ertrage abgeschrieben sind, mit 220000 Mk. eingestellt. Die Passiva bestehen aus 290000 Mk. Hypotheken; der Reservefonds umfasst 1617 Mk. Vorsitender des Aufsichtsrates ist zurzeit Herr Ferdinand Holz, Wielandstrasse 18 II., in Berlin.

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Viktoria« in Berlin und Viktoria (Kamerun). Die Bilanz für das Geschäftsjahr 1905 weist einen Ertrag von 311312 Mk. auf, wovon 123696 Mk. Vortrag aus 1904, 95899 Mk. Erlös der Ernten und 91716 Mk. Handelsgewinn darstellen. Hiervon gehen 92864 Mk. Unkosten ab, ausserdem sind 94499 Mk. abgeschrieben, und der Rest von 123949 Mk. wird auf den Vorschlag des Aufsichtsrates hin für 1906 neu vorgetragen. Unter den Aktiven steht der Landbesitz mit 803322 Mk., die Kakaopflanzung mit 4458723 Mk., das Inventar mit 179645 Mk., zu Buch. Die Gebäude sind mit 411106 Mk., die Bahnanlagen mit 792511 Mk., Waren mit 248654 Mk., Forderungen mit 102612 Mk., andere kleinere Posten mit zusammen etwa 38500 Mk. eingestellt. Diesen Aktiven stehen das Aktienkapital mit 4½ Millionen Mark, eine Obligationsschuld mit 1 Million Mark, Bankforderungen mit 485416 Mk. und Lieferantenguthaben mit 565091 Mk. gegenüber. Der Reservefonds beträgt 359118 Mk. Der Geschäftsbericht spricht zu der Entwickelung des Unternehmens bis auf die Ernte seine Zufriedenheit aus. Ausser einigen Nebenpflanzungen und der etwa 2500 ha deckenden Bananenpflanzung, die mit ihren drei Millionen Bäumen, wovon eine Million trägt, zum Unterhalt der Arbeiter dient, nehmen die Kakaoanpflanzungen den Hauptraum ein mit 3149 ha. Am 31. Dezember waren auf dieser Fläche etwa 1750000 Bäume angepflanzt, wovon gegen 600000 Stück bereits Erträge lieferten. Zur Bearbeitung der Pflanzungen waren durchschnittlich 75 weisse Beamte und 3000 farbige Arbeiter beschäftigt. Beachtenswert ist, dass der Durchschnitterlös auf 100 Kilo Kakao, der z. B. im Jahre 1900 nach dem Bericht 133.50 Mk. betragen hat, seitdem ständig gesunken ist und für 1905 nur 89.80 Mk. ergeben hat. Die 1905er Ernte hat 9622 Sack (je 50 Kilo) oder auf den tragenden Baum durchschnittlich ¾ Kilo getrockneter Kakaobohnen gebracht, woraus im ganzen 432081 Mk. gelöst wurden. Das Ergebnis wurde durch eine im Oktober/November aufgetretene Braunfäule, die gegen 8000 Zentner Kakao vernichtete, wesentlich beeinflusst. Die Gesellschaft unterhielt im Berichtsjahr fünf Handelsniederlassungen; für 1905 waren an das Kaiserliche Gouvernement für Abgaben und Zölle 72440 Mk. zu entrichten. Die Bahnstrecke wurde um zwölf Kilometer verlängert, sodass am Jahresende 43 Kilometer in Betrieb waren. Die Gebäudeanlagen vermehrten sich um ein steinernes Maschinenhaus und mehrere Wirtschaftsgebäude, die 76415 Mk. kosten. Auch der Hafenplatz wurde weiter ausgebaut. Der Bericht sagt noch, dass beim Inventar sechs Guar-

Digitized by Google

diola-Kakao-Trockentrommeln nebst Maschinen sowie das rollende Eisenbahnmaterial von drei Lokomotiven und 108 Wagen einbegriffen sind. Das Pflanzungskonto wurde nur für solche Kosten belastet, die bei der Bepflanzung und Erhaltung der noch nicht tragenden Bestände entstanden, während die Erhaltungskosten der tragenden Bäume auf Unkostenkonto verbucht wurden. Für 1906 erwartet die Gesellschaft wieder befriedigendere Ergebnisse, wenn die Pflanzungen ganz oder teilweise von der Braunfäule verschont bleiben.

Die **Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Bibundi« in Hamburg** teilt uns mit, dass Herr Johs. Thormählen aus Gesundheitsrücksichten von der Leitung der Gesellschaft zurückgetreten ist. Für ihn tritt Herr Max Retzlaff, der seit sechs Jahren dem Aufsichtsrat unserer Gesellschaft angehört hat, in den Vorstand ein. Die Leitung der Geschäfte in Kamerun verbleibt in den bewährten Händen des Herrn Justo Weiler. Beide Herren des Vorstandes sind berechtigt, jeder für sich allein, die Gesellschaft rechtsverbindlich zu vertreten.

Italien. Bei den italienischen Ausfuhrvergütungen (Heft 270, Seite 690) ist noch nachzutragen, dass der betreffende Ausfuhrposten mindestens 25 Kilo schwer sein muss. Die Rückvergütung beträgt bei Konfekt, Karamellen, Pastillen und Zuckerwerk 42.10 Lire auf 100 Kilo bei 60 Proz. Zuckergehalt, bei geringerem Zuckergehalt entsprechend weniger.

Waren-Einkaufs-Verein Goerlitz. Dieser Verein arbeitet mit einem Aktienkapital von 1 500 000 Mk., wozu noch 1 072 000 Mk. Obligationen, 469 100 Mk. Hypothekenanleihe und 276 358 Mk. Reserven treten. Die Gewinnanteile des letzten, am 31. März 1906 schliessenden Geschäftsjahres stellen sich auf 16 Proz., die aus einem Reingewinn von 369 278 Mk. verteilt wurden. Die Auszahlung erfolgt vom 1. September d. J. ab.

Holland. Bisher waren auf zuckerhaltige Erzeugnisse und Zuckerwaren 25 Gulden (= etwa 42.50 Mk.) für 100 Kilo an Einfuhrzoll zu entrichten. Nach einer neueren Verordnung ist dieser Satz für Waren mit geringerem Zuckergehalt ermässigt, für solche mit höherem Gehalt erhöht oder beibehalten. Die neuen Sätze sind folgende:

	Für 100 Kilo Gulden	Mk.
1. Mit Zucker zubereitete Genussmittel, die nicht unter die Krämereiwaren fallen:		
bei einem Zuckergehalt von mehr als 10, jedoch nicht über 50 v. H.	13.50	22.95
bei einem Zuckergehalt von mehr als 50 v. H.	27.—	45.90
2. Mit Wirkung vom 1. August d. Js. ab: Succade, überzuckerter Ingwer, überzuckerte Zitronen- und Orangenschalen:		
bei einem Zuckergehalt von nicht mehr als 20 v. H.	5.50	9.35
bei einem Zuckergehalt von mehr als 20, jedoch nicht über 50 v. H.	13.50	22.95
bei einem Zuckergehalt von mehr als 50, jedoch nicht über 70 v. H.	18.—	30.60
bei einem Zuckergehalt von mehr als 70 v. H.	25.—	42.50

In der Einfuhranmeldung ist bei diesen Waren die Gattung nach den vorstehenden Unterscheidungen anzugeben. Natürlich finden diese Sätze auch entsprechende Anwendung bei Schokoladen und zuckerhaltigen Kakaoerzeugnissen.

Prag. Eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung zur Herstellung von kondensierter Milch hat sich gebildet. Die neue Firma nennt sich Anglo-Continental Condensed Milk Company, sie verfügt über ein Kapital von 1½ Millionen Kronen und will offenbar das Exportgeschäft in grösserem Umfange aufnehmen. Kondensierte Milch wird in Prag seit längerer Zeit schon hergestellt.

Das neue Porto im Ortsverkehr. Bekanntlich kostet jetzt ein Brief, der bis zu 250 gr wiegt, im Ortsverkehr nur 5 Pfg., während eine Drucksache im Gewicht von 100 bis 250 gr 10 Pfg. kostet. Vom rechtlichen Standpunkt aus erscheint es zum mindesten streitig, wenn die Post auf Drucksachen im Gewichte von 100 bis 250 gr, die nur mit einer 5 Pfg-Marke beklebt sind, einen Zuschlag erhebt, da sie nicht wissen kann, ob der Absender die Sendung nicht als »Brief« betrachtet haben will. Eine ausdrückliche Vorschrift, dass ein gewöhnlicher Brief verschlossen sein muss, besteht nicht; nur soll die Post einen offenen Brief amtlich verschliessen lassen. Ebenso wie die Verpackungsart ist auch die Beschaffenheit des Inhalts vollständig gleichgültig. Wer also will, kann danach Drucksachen innerhalb der genannten Gewichtsgrenze, die er im Orts- und Nachbarortsverkehr versendet, nach wie vor mit 5 Pfg. frei machen, darf sie nur nicht ausdrücklich als »Drucksachen« bezeichnen. Dann wird jede Berechtigung zu einer höheren Portobelastung hinfällig.

Arabien. Seit einiger Zeit hat sich die Einfuhr von Zucker gehoben, obgleich der Zuckerverbrauch im Innern des Landes nur sehr beschränkt ist. Bei dem langsam steigenden Bedarf ist zu beachten, dass der asiatische Rohrzucker, der den Adener Markt vor noch nicht langer Zeit vollständig beherrschte, von dem europäischen Rübenzucker in den Hintergrund gedrängt wird. So entfallen von der rund 112 000 Zentner betragenden Zuckereinfuhr in Arabien bereits 77 000 Zentner auf europäischen Rübenzucker und nur 35 000 Zentner auf asiatischen Rohrzucker. Die Steigerung des arabischen Verbrauchs kann naturgemäss nur langsam vor sich gehen. Der Zucker wird dort zur Versüssung von Kaffee und Tee benutzt und neuerdings auch zur Herstellung von Konfekt, eine Tatsache, die für die Zuckerwarenindustrie ohne Zweifel wissenswert ist.

Made in Germany. Die bekannte Biskuit-, Kakao- und Schokoladenfabrik von P. W. Gaedke betreibt auch ein umfangreiches Exportgeschäft in den von ihr fabrizierten Artikeln, und da sie grossen Absatz in den englischen Kolonien hat, so sind die Etiketten der Exportwaren mit der Bezeichnung »Made in Germany« versehen. Man sollte nun glauben, dass man in der ganzen Welt weiss, welche Bedeutung diese Bezeichnung hat; ein Brief eines Geschäftsfreundes, oder besser gesagt, eines solchen, der es werden möchte, gibt aber einen köstlichen Beweis dafür, dass man das »Made in Germany« in anderer Weise als üblich anwenden kann. Wir lassen den originellen Brief des schwarzen Landsmannes, zugleich ein schöner Beweis für die Fortschritte der deutschen Sprache in unseren afrikanischen Besitzungen, hier wörtlich folgen: Poststempel Agome Palime Togo. Agome Palime, den 28. Mai 06. An Herrn P. W. Gaedke, Hamburg, Made in Germany. Mein lieber Freund! Ich freue mich, dass ich heute ein wenig Zeit habe, Ihnen zu schreiben. Bitte senden sie mir Ihr Katalok welcher Biscuit darin oder Schuhwaren. Weil ich werde mit Ihnen Freundlich sein. Senden Sie mir rechtig. Nicht mehr zu sagen, besten Gruss. Ich bin Ihr Freund. — Johannes K. Jawo, in Agome Palime Togo. Welcher Schuhwaren-Exporteur hat Lust, die Verbindung aufzunehmen? Wenn erst alle Schwarzen Schuhe tragen, so bieten sich ja grossartige Aussichten für ein lukratives Geschäft. »Hambg. Nachr.«

Digitized by Google

Neugründungen:

Freiburg i. Br. Eduard Bantleon, Nägeleseestrasse 32, eine Konditorei;

Flensburg. Geschwister Jensen, Toosbüystr. 17, ein Kaffee-, Tee-, Schokoladen-, Konfitüren-Spezial-Geschäft;

Falkenstein in Sa. Marie Lenk, Ecke Luther- und Gustav Adolfstrasse, ein Schokoladen- und Zuckerwaren-Spezialgeschäft. (K.)

Auerbach i. Vgtl. Anna Christ übernahm das Schokoladengeschäft von Meta Schneider in der Nicolaistrasse. (K.)

Ratibor. Der Prokurist Herr August Grüner feierte das Jubiläum seiner 30jährigen Tätigkeit bei der Schokoladen-Firma Franz Sobtzick. (K.)

Firmen-Nachrichten.

Berlin. Nahrungs- und Genussmittel Industrie G. m. b. H.: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidatoren sind: Kaufmann Robert Ehlert in Berlin, Kaufmann Johannes Vogt in Schöneberg.

Arthur de Lorne & Co. Nahrungsmittelfabrik G. m. b. H.: Dem Kaufmann Leopold Löb und dem Kaufmann Wilhelm Puller in Berlin ist Gesamtprokura derart erteilt, dass sie in Gemeinschaft miteinander oder mit einem Geschäftsführer zur Vertretung der Gesellschaft berechtigt sind.

Café Neues Schauspielhaus Haraszti & Co., Ges. m. b. H. in Schöneberg: Gegenstand des Unternehmens ist der Betrieb eines Café- und Konditoreigeschäfts. Das Stammkapital beträgt 35 500 Mk. Geschäftsführer ist der Cafetier Carl Haraszti in Schöneberg. Der Gesellschafter Carl Haraszti in Schöneberg bringt sein dort betriebenes Café in die Gesellschaft zum Werte von 12 000 Mk. ein.

Braunschweig. Firma Friedrich Störig: Inhaber ist der Kaufmann Friedrich Störig. Angegebener Geschäftszweig: Handlung mit Kolonialwaren en gros.

Detmold. Firma Heinrich H. Brandt: Inhaber ist der Kaufmann Heinrich H. Brandt. Geschäftszweig: Kolonialwaren und Delikatessenhandlung.

Elberfeld. Garschagen & Co., Bonbongeschäft: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Die bisherige Gesellschafterin Emmy Auerbach ist alleinige Inhaberin der Firma.

Freiburg i. Br. Firma Schweizer Schokoladen-Haus, Friederike Meyer, Freiburg. Inhaberin ist Fräulein Friederike Meyer.

Görlitz. Wilhelm Knobloch. Die Firma lautet jetzt: Wilhelm Knobloch: Inhaber Arthur Knobloch. Das Handelsgeschäft ist nach dem Tode der bisherigen Inhaberin, der verwitweten Bäckermeister Anna Knobloch, geb. Ressel, auf den Bäckermeister Arthur Knobloch in Görlitz übergegangen.

Hof i. B. Ludwig Porzelt: Kolonialwaren- und Delikatessenhandlungsgeschäft des Kaufmanns Ludwig Porzelt in Hof.

Homburg v. d. Höhe. Hartweizengries- und Teigwarenfabriken Homburg v. d. Höhe (Gebr. Morr) und Lambrecht: Hugo Franz Schwarzbach ist als weiteres Mitglied in den Vorstand eingetreten. Die Zeichnung der Gesellschaft erfolgt entweder durch die beiden Vorstandsmitglieder Morr und Schwarzbach oder eines dieser Mitglieder mit einem der Prokuristen.

Minden, Westf. Firma E. Hoppe: Inhaberin ist jetzt die Witwe des Bäckermeisters Ernst Hoppe, Minna geb. Bredemeyer, in Minden.

Oberwiesenthal. F. Josef Sandner: Inhaber ist der Kaufmann Franz Josef Sandner daselbst. Angegebener Geschäftszweig: Kolonialwaren- und Delikatessenhandlung.

Ober-Ingelheim. C. H. Boehringer Sohn in Nieder-Ingelheim. Die Prokura des Herrn Robert Karg ist erloschen. Den Kaufleuten Kaspar Giani und Karl Pfundt ist Gesamtprokura erteilt.

Limbach, Sachsen. »Ceylon«, Malzkaffee und Kaffee Surrogat-Fabrik Henschel & Co. in Röhrsdorf: Der Kommanditist Ernst Emil Müller ist ausgeschieden. Die Inhaber der jetzigen offenen Handelsgesellschaft Karl August Berger und Georg Arthur Berger, beide in Röhrsdorf, sind ausgeschieden; die Gesellschaft ist aufgelöst. Der Kaufmann Friedrich Wilhelm Ziegler in Leipzig ist Inhaber der unveränderten Firma.

Remscheid. Rob. Hösterey in Remscheid-Hasten: Die Ehefrau des Fabrikanten Robert Volkmann, Klara geb. Putsch, ist in das Geschäft als persönlich haftende Gesellschafterin eingetreten.

Strassburg (Els.). Eugène Cordier vormals J. Herold, Bonbonsfabrik: Inhaber ist Eugen Cordier, Bonbonsfabrikant in Strassburg.

Werden, Ruhr. Rheinisches Kaffee-Versandt-Geschäft Moritz Gerbrecht. Inhaber ist der Kaufmann Moritz Gerbrecht.

Weinheim. »Erste badische Teigwarenfabrik Wilhelm Hensel«: Die Firma ist erloschen.

Wittenberg, Bz. Halle. Kaffee-Schnellrösterei und Versand Haus »Ideal« G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist Rösten von Kaffee, Handel mit Kaffee und Kakao, Schokoladen und sonstigen Genussmitteln, Errichtung von Verkaufsfilialen in anderen Städten. Das Stammkapital beträgt 20 000 Mk. Zum Geschäftsführer ist der Kaufmann Karl Otto Paul Friedrich bestellt.

Gebrauchsmuster.

81 c. 280 907. Blechpackung für Nahrungsmittel, wie Gelee, Marmelade und dergl., in Form eines Henkelkörbchens mit Deckel. Blechemballagen- und Metallwarenfabrik Heinrich Peters, Grötzenberg b. Waldbröl. 23. 5. 06. B. 31 133.

81 c. 280 908. Transport-Umhüllung für Tortenstücke in Form einer allseitig geschlossenen, keilförmigen Schachtel. Hugo Hebbinghaus, Barmen, Oberdörnerstr. 88. 23. 5. 06 H. 30 145.

53 b. 280 700. Vorrichtung zur Konservierung von Nahrungsmitteln, bestehend aus einem Gefäss mit ansteigendem Deckel nebst Dampfregelventil und Dampfdüse für den sterilisierbaren, durch konzentrisch ineinander angeordnete Zylinder gebildeten Verschlussraum. Bartholomeus Justus Hendriks, Lienden, Holland; Vertr.: J. Tenenbaum, Berlin SW. 13. 29. 11. 05. H. 28 546.

53 l. 280 605. Gestellrahmen für Kakaomühlen. Hermann Bauermeister, Maschinenfabrik und Mühlenbauanstalt, G. m. b. H., Altona-Ottensen. 9. 5. 06. B. 31 001.

81c. 281 968. Konfektpackung, bestehend aus einer zusammenlegbaren Hülle mit steifen Seitenwänden und durch eine Tragschnur gehaltenem Deckel und Boden. Leopold Peters, Düsseldorf, Dianastr. 1. 5. 6. 06. P. 11 246.

81c. 281 712. Transport-Umhüllung für Creme-Schnittchen und dergl. in Form einer allseitig geschlossenen, der Form des Schnittchens angepassten Schachtel. Hugo Hebbinghaus, Barmen, Oberdörnerstrasse 88 28. 5. 06. H. 30 184.

53 f. 281 963. Schiebervorrichtung für Zuckergiessmaschinen mit kantigem Schieber, dessen Ausnehmungen wechselweise Fülltrichter und Zylinder bezw. Zylinder und Austrittsöffnung verbinden. Louis Bernhard Lehmann, Dresden, Freibergerstr. 108/112. 2. 6. 06. L. 16 144.

53 k. 281 544. Prägebalken für Waffelstanzen. Ernst Lacotta, Dresden, Schillingplatz 19. 20. 4. 06. L. 15 935.

Digitized by Google

53 l. 281 917. Luftgebläse für Maschinenbetrieb zum Abblasen der überschüssigen Schokolade beim Ueberziehen von Pralines, Konfekt usw. Wilh. Diederichs, Berlin, Prinzenstr. 41. 16. 5. 06. D. 11 262.

2 b. 282 441. Vorrichtung zur Erzeugung von Eindrücken in Frühstücksbroten und dergl. bei deren Herstellung, aus zwei zwischen zwei Handhaben unter bestimmtem Abstande angeordneten Rundstäben bestehend. Willy Rott u. Paul Rott, Eisleben. 12. 6. 06. R. 17 551.

2 b. 282 864. Bürste zum Fetten der Kuchenbleche. Adolf Semmler, Königsberg, N.-M. 21. 4. 06. S. 13 763.

53 b. 282 615. Gefäss zum Sterilisieren und sterilen Aufbewahren von Flüssigkeiten. F. & M. Lautenschläger, Berlin. 6. 6. 06. L. 16 165.

53 f. 282 656. Papier, insbesondere Glanzpapier mit Prägungen zur Anbringung von Schrift usw. am Boden von Schokolade-Bonbons. Aug. Wiese & Sons, Cöln. 9. 4. 06. W. 20 156.

81 c. 282 781. Kistenverschluss, bei dem die seitlich am Deckelrand angeordnete drehbare, den Verschluss verdeckende Klappe durch einen am Deckel angeordneten Schieber, der mittels seiner Zunge durch den Deckelrand hindurch und in einen Einschnitt der Klappe eingreift, in Verschlussstellung festgehalten wird. Karl Stab, Dresden, Augsburgerstr. 20. 28. 5. 06. St. 8577.

81 c. 282 782. Versandkiste, deren Aeusseres mit Stoff überzogen ist. Karl Stab, Dresden, Augsburgerstrasse 20. 28. 5. 06. St. 8578.

2 b. 283 389. Misch- und Knetmaschine, bei welcher mehrere Teile des Getriebes von einer Schmierstelle aus geschmiert werden. Haagen & Rinau, Bremen. 7. 6. 06. H. 30 248.

53 l. 283 419. Mit Verschlusstöpsel versehene Auslassdüse von Bonbongiessmaschinen. Ludwig Alexander Berg, Hamburg, Hohenfelde. 15. 6. 06. B. 31 328.

Patente. — Anmeldungen.

53 l. G. 20 120. Kettenpresse zur Herstellung von mit Aufschriften oder Verzierungen versehenen Zuckerwaren aus Zuckerstangen. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestr. 19. 8. 7. 04.

2 b. K. 30 184. In Teigteilmaschinen bekannter Art einsetzbare Vorrichtung zum Ausstechen des Teiges. Ernst Keller, Breslau, Hirschstr. 78. 21. 8. 05.

53 k. B. 41 507. Verfahren zur Herstellung von eiweissreichem Brot. Dr. Alfred Beddies, Berlin, Wienerstr. 14 b. 23. 11. 05.

53 l. P. 17 466. Vorrichtung an Tauchrahmen zum Ueberziehen der durch drehbare Halter festgehaltenen Konfitüren. Panayiotis Panoulias, New York; Vertr.: C. W. Hopkins und K. Osius, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 11. 17. 7. 05.

81 a. A. 11 746. Packmaschine mit zum Anfertigen, Füllen und Verschliessen von Tüten bestimmten Vorrichtungen. Frederic Van Allen, Croissy, Frankreich; Vertr.: Dr. B. Alexander-Katz, Pat.-Anw., Görlitz. 3. 2. 05.

81a. B. 39 773. Maschine zum Einwickeln von Gegenständen, bei welcher der Gegenstand zugleich mit dem Umschlagstreifen in die Taschen eines Rades geschoben wird. Borden's Condensed Milk Co., New York; Vertr.: Paul Müller, Pat.-Anw., Berlin SW. 61. 17. 4. 05.

53 l. K. 27 706. Verfahren zur Gewinnung von trockenem, reinem genuinen Milcheiweiss. G. E. Marsmann, Hamburg, Gr. Reichenstr. 42. 9. 7. 04.

81 c. R. 21 985. Luft- und wasserdichte Verpackung von Waren. Rueckheim Bros. & Eckstein, Chicago; Vertr.: H. Licht und E. Liebing, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 5. 12. 05.

21 b. F. 20 884. Verfahren zum Aufkleben von Etiketts u. dgl. auf Packungen beliebiger Art. Fortuna-Werke Albert Hirth, Cannstatt, und Gebhard Dentler, Stuttgart. 7. 11. 05.

81 c. 282 686. Kiste mit herausnehmbaren Fächern, welche zur Aufnahme von Eiern, Obst und dergl. geeignete Mulden besitzen. Gg. Oestreicher, Dettenheim b. Grönhart. 1. 6. 06. O. 3813.

53 l. B. 40 513. Maschine zum Giessen klebriger oder dickflüssiger Massen, insbesondere zur Herstellung von Bonbons. L. Berg & Co., Hamburg-Hohenfelde. 18. 7. 05.

2 b. 11 228. Vorrichtung zum Bestreuen von Backgeräten mit Holz-, Stroh- und anderen Mehlen mit einem durchbrochenen feststehenden Streuboden und einer an diesem anliegenden, durchbrochenen beweglichen Platte; Zus. z. Pat. 162 572. Karl Emmer, Landau i. Pfalz. 16. 10. 05.

2 a. Z. 4686. Gerät zum Herausholen von Backwaren aus dem Backofen. Franz Gustav Zabel, Dessau, Steneschestr. 66. 11. 11. 05.

2 b. 39 375. Vorrichtung zum Kerben von Teigwaren, z. B. Semmeln. Mich. Barthel, Gunzenhausen. 3. 3. 05.

2 b. B. 41 307. Selbsttätige Ausrückvorrichtung an Teigteilmaschinen mit Kraftbetrieb für die Kupplung der Maschinenwelle mit dem Antrieb. Fa. Herm. Bertram, Halle a. S. 31. 10. 05.

81 c W. 24 371. Vorrichtung zum Entleeren von Tuben. P. Beiersdorf & Co., Hamburg. 9. 11. 05.

81 c W. 24946. Verpackung für Kakaopulver, Tee u. dgl. Fa. Bernhard Waechter, Elverdissen in Westf. 19. 12. 05.

2 b. M. 28 322. Verfahren und Vorrichtung zur Herstellung runder Lebkuchen mittels eines umlaufenden Streichmessers. Fa. F. G. Metzger, Nürnberg. 6. 10. 05.

53 d. D. 14 470. Verfahren zur Verminderung des Kaffeïngehalts von rohen unzerkleinerten Kaffeebohnen. Christian Detlefsen, Bremen, Oberstrasse 47. 9. 3. 04.

Erteilungen.

81 a. 174 488. Maschine zum selbsttätigen Einfüllen von abgewogenen Mengen körnerförmiger oder pulverförmiger Stoffe in Pakethüllen. Frédéric van Allen, Paris; Vertr.: Dr. A. Levy, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 8. 12. 01.

2 b. 174 764. Verfahren und Vorrichtung zur Herstellung von Backwaren in Teigformmaschinen. Peter Blum, Mülheim a. Rh. 10. 4. 04.

81 c. 174 841. Verfahren zum luft- und wasserdichten Verpacken von pulverförmigen Stoffen. Paul Woog, Paris; Vertr.: A. Elliot, Pat.-Anw., Berlin SW. 48. 30. 6. 05.

81 a. 174 933. Maschine zum Verpacken von Ware rechteckig prismatischer Gestalt, bei welcher das Verpacken in zwei schrittweis bewegten, mit Mulden versehenen Trommeln vor sich geht. Richard Harvey Wright, Durham, V. St. A.; Vertr.: E. Dalchow, Pat.-Anw., Berlin NW. 6. 23. 1. 04.

81 c. 175 057. Einsatz für Schachteln und dergl. Frau Johannes Riegermann, geb. Dender, Elberfeld, Ravensbergerstr. 120. 11. 5. 05.

53 l. 175 333. Verfahren zur Darstellung eines als Nährmittel dienenden Kleberproduktes. Vasile Dumitriu, Bukarest, Rumänien; Vertr.: Dr. Julius Ephraim, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 11. 12. 03.

Konkurse:

Elbenstock. Bäckermstr. Arno Fischer in Schönheide
Elsterberg. Bäcker Ernst Georg Adler.
Hayingen, Lothr. Bäckermstr. A. Bombardier in Algringen.
Helmstedt. Konditor Otto Bangemann.
Jessen, Bez. Halle a. S. Bäckermstr. F. Rohloff.

Digitized by Google

Leipzig. Krämer F. W. Fischer in Reudnitz, Konstantinstrasse 1.
Mülhausen, Els. Bäcker X. Frey, Fabrikstr.
M. Gladbach. Konditor Josef Wolff.
Pforzheim. Lebensmittelbedürfnis-Verein, eingetr. Gen. m. b. H.
Riesa. Delikatessenhdlr. A. A. Stelzer.
Stolberg, Rheinl. Krämer P. Froitzheim.
Thorn. Bäckermstr. D. Kwiatowski.

Australien. Das Handels- und Zolldepartement des australischen Bundes hat entschieden, dass Agar-Agar zollfrei eingehen darf. Ausserdem ist bestimmt, dass Marzipan, das zerkleinerte Mandeln mit Traubenzucker in Teigform vorstellt, wie geniessbare Nüsse zu verzollen ist. Dieser Zollsatz beträgt 2 pence aufs Pfund engl.; das sind umgerechnet 37.50 Mk. auf 100 Kilo.

Kalkutta. Die englische Zeitschrift »Pioneer« macht auf eine Pflanze aus der Ordnung der Leguminosen mit Namen »Indigofera glandulosa« aufmerksam. Diese Pflanze könnte sich als ein ausgezeichnetes Mittel zur Linderung der indischen Hungersnöte erweisen. Die Pflanze soll in vielen Teilen Indiens vorkommen, und ihre Nährkraft soll die des Weizens um über die Hälfte, die des Hafers um mehr als den dritten Teil übertreffen.

Freiburg (Schweiz). Im Anschluss an die in Heft 270 auf Seite 689 gebrachte Nachricht, hören wir über die Société de Chocolat et de produits alimentaires in Villars-sur-Glâne bei Freiburg, dass der Rechnungsgewinn des Geschäftsjahres 1905/06 94357 frs betragen hat. Hiervon sind 65959 frs zu Abschreibungen, 25000 frs für den nunmehr 50000 frs betragenden Reservefonds verwandt. Der Rest ist neu vorgetragen. Der Rechnungsgewinn des Vorjahres 1904/05 stellt sich auf 109852 frs.

Wurzener Kunstmühlenwerke und Biskuitfabriken vorm. F. Krietsch in Wurzen. Das Geschäftsjahr 1905/06 hat einen Gesamtgewinn von 227701 Mk. (1904/05: 145106 Mk.) gebracht. Hiervon sind zu ordentlichen Abschreibungen 85802 Mk. (im Vorjahr 82848 Mk.) verwandt. Dem Delkrederefonds sind 15143 Mk. (i. V. 11333 Mk.), dem Reservefonds 3790 Mk. (i. V. 977 Mk.) überwiesen. Für Gewinnanteile sind 6758 Mk. (i. V. 0 Mk.) ausgeworfen, auf die Vorzugs- und Stammaktien werden 4 Proz. oder 83200 Mk. ausgeschüttet, während fürs Vorjahr keine Dividende verteilt wurde. Neu vorgetragen werden 2007 Mk. gegen 49948 Mk. im Vorjahr. Ausserdem werden aus dem Reingewinn des letzten Jahres 30000 Mk. auf Maschinen abgeschrieben mit Rücksicht auf verschiedene Umbauten. Um die vorhandenen Wasserkräfte vollständig ausnutzen zu können, werden die Turbinen älterer Bauart ausgewechselt. Die neuen Turbinen sollen Anfang August im Betrieb sein. Ausserdem ist ein neuer Biskuit-Backofen gebaut. Der Geschäftsbericht hebt hervor, dass die Lage des Mühlengeschäftes auch im letzten Geschäftsjahr nicht befriedigen konnte. Das bessere Geschäftsergebnis ist zum Teil bei der Graupenherstellung und beim Hirseschälen erzielt worden, besonders aber durch Ersparnisse an Unkosten und Ausbesserungen. Die Biskuitfabrik hat eine Steigerung im Umsatz aufzuweisen, so dass zur Befriedigung aller Ansprüche der Bau des schon erwähnten Backofens nötig wurde. In der Bilanz sind die Warenvorräte mit 2066937 Mk. (i. V. 2409523 Mk.) genannt, die Aussenstände mit 1211446 Mk. (i. V. 906671 Mk.), die Akzepte mit 1936297 (i. V. 1632706 Mk.) und die übrigen laufenden Verpflichtungen mit 1053705 Mk. (i. V. 1542593 Mk.).

Petzold & Aulhorn Aktiengesellschaft, Dresden. Das Geschäftsjahr 1905 schliesst mit einem Warengewinn von 871934 Mk. ab, wozu noch aus Mieten und Grundstücksverkauf 41817 Mk. kommen, im ganzen sind es 913750 Mk. Hiervon bleibt nach Abzug sämtlicher Unkosten ein Gesamtertrag von 128994 Mk. übrig, der in folgender Weise verteilt wird: 40309 Mk. sind zu ordentlichen Abschreibungen, 6900 Mk. zu einer ausserordentlichen Abschreibung auf Inventar verwandt. Dem Reservefonds sind 5000 Mk., dem Dispositionsfonds 15000 Mk. zugeteilt. Auf neue Rechnung werden 1785 Mk. vorgetragen, nachdem auf das Aktienkapital von 1500000 Mk. 4 Proz. Dividende zur Verteilung festgesetzt sind. Unter den Aktiven stehen zu Buch: Fabrikgebäude mit 1331000 Mk., Fabrikareal mit 273529 Mk., Immobilien mit 679774 Mk., Grundstücke mit 338981 Mk., Hypothekenkonto mit 215050 Mk., die Restkaufgelder auf verkaufte Baustellen sind. Die Maschinen sind mit 212000 Mk., das Inventar mit 18900 Mk. eingesetzt. Neben einigen kleineren Posten belaufen sich die Debitores auf 1335855 Mk., die Warenvorräte auf 335455 Mk. Diesen Aktiven sind ausser dem Aktienkapital gegenübergestellt: Hypotheken auf Grundstücke der Gesellschaft mit 2137725 Mk., Kreditoren mit 1002088 Mk. Der Reservefonds umfasst 31000 Mk., der Dispositionsfonds 45000 Mk. Im Geschäftsbericht wird gesagt, dass die Fabrik im letzten Jahre fortwährend stark beschäftigt war, so dass die Anlagen aufs äusserste ausgenutzt werden mussten, um allen Aufträgen zu genügen. Der Umsatz weist eine wesentliche Zunahme auf. Der Sturz der Zuckerpreise hat den Gewinn aus der Zuckerwarenfabrikation ungünstig beeinflusst. Wenn das Ergebnis trotzdem nicht ungünstiger ausfiel, so ist dies der steten Vergrösserung des Kakao- und Schokoladenumsatzes zu danken.

C. H. Knorr A. G., Heilbronn. Das am 31. März abgelaufene Geschäftsjahr schliesst mit einem Ertrag von 446934 Mk. ab, wozu noch 24744 Mk. Vortrag treten. Hiervon sind zu Abschreibungen 173154 Mk. verwandt, 25000 Mk. sind dem Spezial-Reservefonds überwiesen und 45828 Mk. sind als vertragsmässige Tantièmen und Gratifikationen ausbezahlt. Auf das $2^1/_2$ Mill. Mk. betragende Aktienkapital sind 8 Proz. Dividende verteilt und 2769 Mk. neu vorgetragen. Unter den Aktiven sind neben einigen kleineren Posten die Grundstücke mit 311953 Mk., die Gebäude mit 1027514 Mk., die Maschinen mit 555543 Mk., die Vorräte an Waren mit 1442155 Mk. und die Debitores mit 697922 Mk. eingestellt. Der Reservefonds umfasst 250000 Mk., die Spezialreserve 75000 Mk. Für Unterstützungen und Wohlfahrtszwecke sind 100845 Mk. zurückgestellt. Die Verbindlichkeiten betragen 1079641 Mk. Bis zu einem gewissen Grad haben die neuen Zollverträge nach dem Bericht das Ergebnis schon ungünstig beeinflusst, was indessen durch frühzeitige Einkäufe in Hafer etwas ausgeglichen wurde. Trotzdem stellten sich die Durchschnittspreise der Rohstoffe höher als im Vorjahr, während die Verkaufspreise die gleichen waren, wodurch sich bei höheren Umsätzen der Ausfall im Ertrage erklärt. Der höhere Einstand der Rohstoffe und die gestiegenen Löhne haben dazu geführt, dass die Preise auf Paketartikel seit dem 1. April 1906 erhöht wurden. Dies hat indessen nicht verhindert, dass der Geschäftsgang im neuen Geschäftsjahr einen befriedigenden Anfang nahm. Die Teigwaren- und besonders die Makkaronifabrik waren stark beschäftigt, doch waren die Verkaufspreise sehr gedrückt. Die Abteilung für Dörrgemüse weist einen Ausfall auf, weil im August 1905 starker Hagelschlag den grössten Teil des Gemüses vernichtete. Es hielt schwer, das nötigste an Gemüse zu beschaffen.

Digitized by Google

Anzeigen.

Als seidenglanzreiches Bindematerial offeriere ich

Mercerisierte Schnürchen

in beliebigen Stärken, roh und bunt, und stehe mit Mustern zu Diensten.

Carl Ferd. Höffer G. m. b. H., Tannenberg, Erzgeb.

Baumwollspinnerei, Zwirnerei und Mercerisierungsanstalt.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Farbige Holzwolle

in schönsten Farben, preiswert.

Holzwollfbk. Schwarzenbach a. Saale.

Schokolade-Fabrikanten.

Schweizer

Kaufmann, anfangs 40er Jahre, deutsch, französisch, italienisch, **seit über 20 Jahren kaufmännisch und technisch in der Branche ausschliesslich in der Schweiz tätig;** Gründer einer grösseren Fabrik mit guter Rentabilität,

sucht Vertrauensstelle

in grösserem Betriebe.

Offerten unter **M. P. 633** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Schutzkleider für Arbeiterinnen

grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.

Grosse Posten noch billiger.

Ernst Krab, Dillenburg 5.

Lehrling

für böhm. franz. Konditorei sucht

K. R. Klein, Konditorei und Café

Lüneburg, Heiligengeiststrasse 34.

Zuckerwaren-, Schokoladen- u. Lebkuchen-

Fabrik mit grosser Kundschaft, in Stadt mit billigen Arbeitslöhnen, Umstände halber

preiswert zu verkaufen.

Zwischenhändler verbeten.

Direkte Offerten unter **N. N. 400** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Meine nach **neuem Verfahren** auf meiner rotierenden Vacuum-Trockentrommel bei **äusserst niedriger** Temperatur hergestellte

♦ Trockenmilch ♦

ist gut löslich, sehr haltbar und besitzt das **volle** Aroma der **rohen** Milch.

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holstein

Geschäftsstelle:

Berlin N.W. 23, Brücken-Allee 33.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Chocolatier

in der Fabrikation erfahren, der es versteht, ein grösseres Personal anzulernen und zu leiten, wird von grosser Schokoladenfabrik gesucht. Bewerber muss schon ähnliche selbständige Stellungen bekleidet haben und seine Befähigung dafür nachweisen können. Es wird auf eine umsichtige energische Kraft reflektiert, der bei zufriedenstellenden Leistungen vorteilhafte Lebensstellung geboten wird.

Offerten unter **N. D. 632** an den Verlag des Gordian.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Schwarzwälder Waldbeeren-Brennerei

Gegründet 1868.

Gust. Böhringer's Nachf.

Mitteltal-Baiersbronn (Wttbg.)

empfiehlt zum Bezuge seine wiederholt ausgezeichneten Spezialerzeugnisse:

Muster gern zu Diensten. **Himbeergeist** in garantiert reiner Ware.

Kirschenwasser usw.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Wahler & Schwarz

(Inhaber: L. Messing & J. Schwabe)

Lithogr. Kunstanstalt * Stuttgart

fertigen als Spezialität für Schokolade-Fabriken:

Serienbilder-Karten feinster Ausführung

Plakate * Menu-Karten * ff. farbige Etiketten usw.

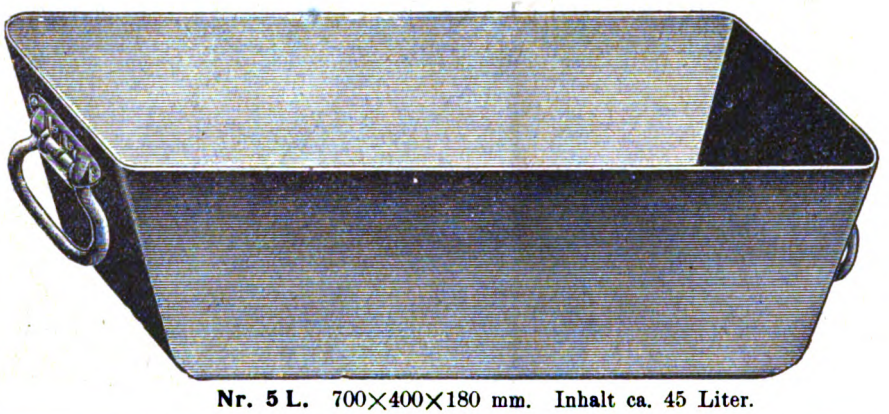
Lieferanten vieler grosser Schokolade-Fabriken. Muster gern zu Diensten.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 23 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		8	9	14	16	18	25	28	21	42	25	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		10	11	16	20	22	30	33	25	50	30	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 AB	7 B	8 B	8 AB	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	152	127
Inhalt in Litern		45	45	50	50	63	63	74	81	130	69	71
oder Kilo Schokoladenmasse		53	53	60	60	75	75	88	96	155	82	85

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

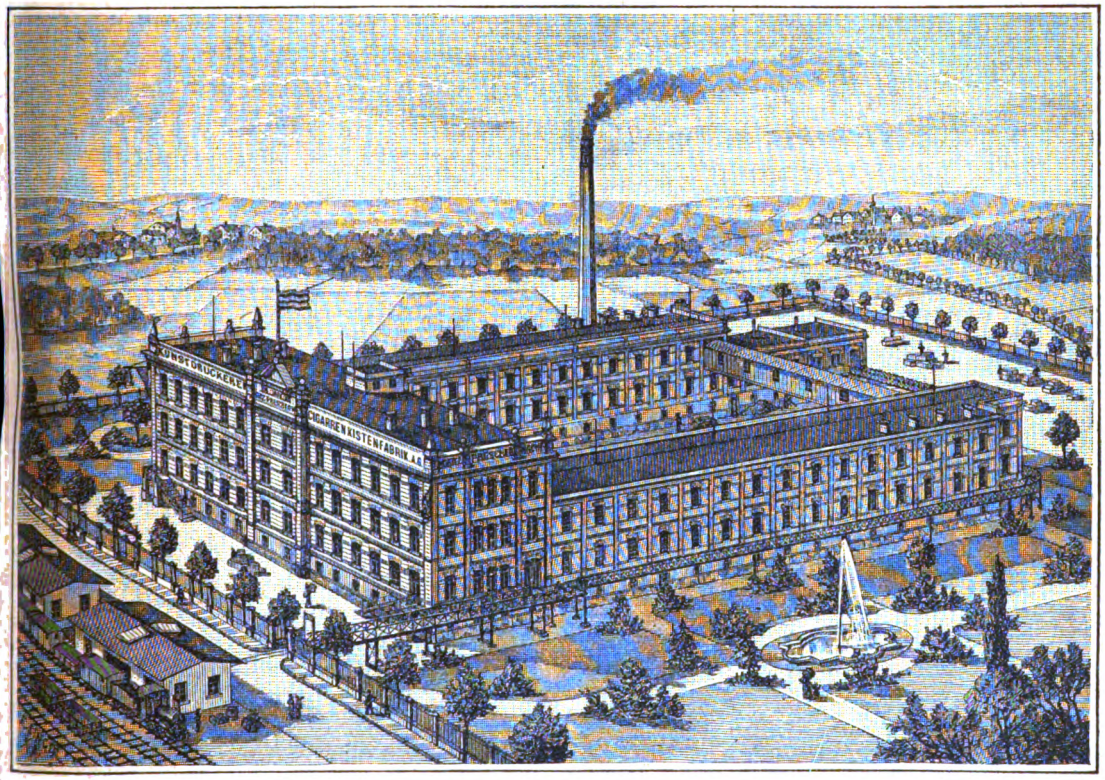
Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854

Leutzsch - Leipzig

Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

Reklame-Plakate und -Karten

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

Abreiss-Kalender

in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert
Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.
Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 272.** Hamburg, 20. August 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

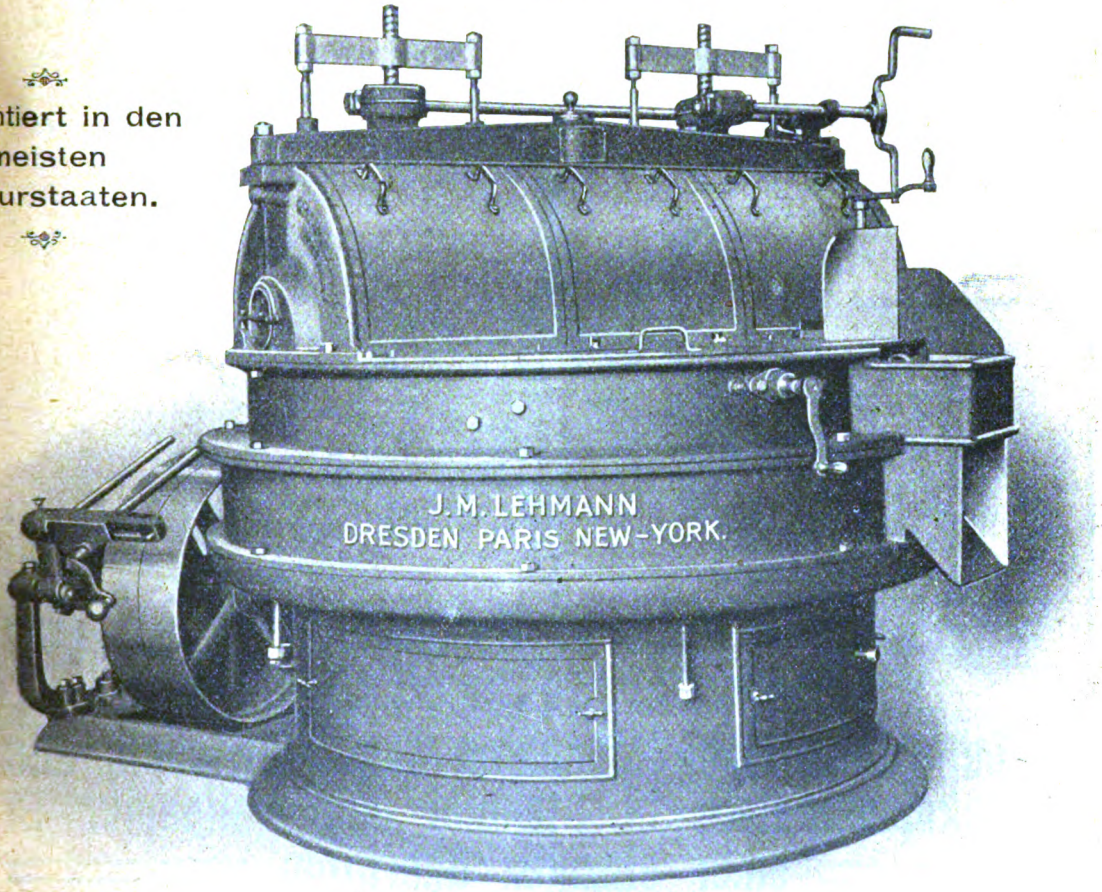
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Ered[i] Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✻ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

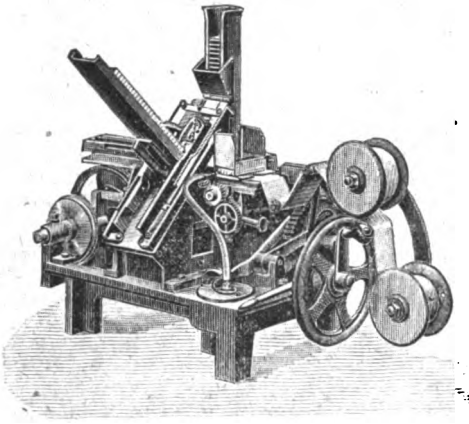
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 272:

Aus den Nahrungsmitteluntersuchungsämtern. — Handelskammerberichte 1905. — Ueber den Pottaschegehalt der aufgeschlossenen Kakaopulver des Handels. — Auslandsbriefe. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Aus den Nahrungsmitteluntersuchungsämtern.

Vor einiger Zeit, in Heft 267, haben wir bei Besprechung der allerneuesten Leitsätze, die für unsere Industrie eingeführt werden sollten, gesagt, dass sich die Kakao- und Schokoladenindustrie in den letzten Jahren von zweifellos festgestellten Verfälschungsfällen im grossen und ganzen frei gehalten hat. Es könnte daher jemand fragen, weshalb denn überhaupt die Nahrungsmitteluntersuchungsämter für Erzeugnisse unserer Industrie tätig sind. Das hat seine guten Gründe.

Wenn für die gesamte Nahrungsmittelindustrie eine Art Aufsicht geschaffen ist, wie sie durch die Untersuchungsämter gegeben ist, so genügt das Vorhandensein dieser Anstalten schon, um manche Pantscherei, die nicht dem Sinne der gesetzlichen und gesundheitlichen Vorschriften entspricht, zu verhindern. Solche vorbeugenden Massnahmen sind weit besser als hohe Strafen dazu angetan, reinigend und bessernd zu wirken. Die Richtigkeit dieses Satzes wird dadurch bewiesen, dass an Orten, wo eine Nahrungsmittelkontrolle eingerichtet und sachgemäss und regelmässig durchgeführt wurde, bald eine Abnahme der Beanstandungen zu spüren war. Dabei wirkt weniger die Entdeckung der Verfälschung an sich als die Angst vor der Oeffentlichkeit. Und wenn die Reinheitsbestrebungen — das gilt für das ganze grosse Gebiet der Nahrungsmittelindustrie, — einen bessernden Erfolg haben sollen, so können sie auf keinen Fall der Oeffentlichkeit entraten. Von mancher Seite wird zwar denen, die ihre traurigen Wahrnehmungen auf dem Gebiete der Nahrungs- und Genussmittel ans helle Licht bringen, vorgeworfen, sie täten dies nur für ihren eigenen Namen, doch wird dieser Einwurf zu Unrecht erhoben, denn die bisherige Erfahrung hat gezeigt, dass sich die Besserung weniger durch die Aufdeckung einzelner Fälle an sich als vielmehr durch die wirtschaftliche Schädigung, die durch die Veröffentlichung dem Betroffenen droht, bewirkt wurde.

Nun könnte wieder jemand sagen, wenn die Verfälschungen mehr und mehr abnehmen, dann schrumpft doch schliesslich die Tätigkeit der Untersuchungsämter in nichts zusammen und das macht sie doch vollkommen überflüssig. Das stimmt auch, aber dabei ist zu bedenken, dass eine solche, verfälschungslose Zeit nie kommen wird; es werden immer einige da sein, die versuchen möchten, die bestehenden Vorschriften zu umgehen, und zur Abschreckung für diese Leute müssen die Untersuchungsämter ewig bestehen bleiben.

Sicherlich ist es in manchen Sachen für die Untersuchungsanstalten schwierig, das richtige zu finden, sei es, dass sich die Ansichten über eine Ware und ihre Zusammensetzung entgegenstehen, oder sei es, dass die vorhandenen Untersuchungsweisen nicht einwandfrei sind. Im ersten Falle soll damit auf die Verwendung von Stärkezucker in der Marmeladenindustrie hingewiesen werden, im zweiten Falle auf die Feststellung des Gehalts an Kakaoschalen.

Um gleich beim Kakaoschalengehalt zu bleiben, soll hier gesagt werden, dass zurzeit zwei Preisausschreiben, das eine über 3000 Mk. vom Verbande deutscher Schokoladefabrikanten in Dresden, das andere über 5000 Mk. von der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek, ausgelobt sind für ein Verfahren, das einwandsfrei den Nachweis des Kakaoschalengehalts führt. Geradezu klassisch hierfür ist das Erlebnis

Digitized by Google

jenes süddeutschen Fabrikanten, das wir unter der Ueberschrift »Vier Chemikerurteile« in Heft 253 veröffentlichten. Ueber Untersuchungen auf Kakaoschalen liegen drei Aeusserungen aus Altona, Dresden und Chemnitz vor.

In Altona gelangte eine Raspelschokolade zur Untersuchung, die lediglich aus Kakaoschalen bestand, doch stellte es sich bei näherer Nachfrage heraus, dass dies Paket nur zum Auslegen im Schaufenster bestimmt war und nur versehentlich abgegeben war. Ein anderes Kakaopulver, das unter der Bezeichnung »mit etwas Schalen« feil gehalten wurde, bestand etwa zur Hälfte aus fein gemahlenen Kakaoschalen. Die übrigen 16 Kakao- und 17 Schokoladenproben gaben zu Ausstellungen keine Veranlassung.

Aus Dresden liegen uns drei Beanstandungen wegen Schalenzusatz vor. Die Untersuchungen wurden nach der Filsingerschen Methode ausgeführt, und zwar spricht der Berichterstatter aus, dass ihm der Nachweis zweifelsfrei gelang, indem er solange abschlämmte, bis der Rückstand stärkefrei erschien. Dieser bestände dann sicher nur aus Schalen, und sein Gewicht liesse sich ruhig als Mindestgehalt an Schalen einsetzen. Zugestanden wird aber, dass bei sehr fein gemahlenen Schalen bisweilen zuviel abgeschlämmt wird, wodurch Verfälschungen dem Nachweis entgehen. Dies Zugeständnis verdient in Anbetracht der heutigen Maschinentechnik, die eine sehr feine Vermahlung gestattet, Beachtung.

Etwas anders lauten die Nachrichten aus Chemnitz. Hier sind bei im ganzen 60 Untersuchungen von Kakao- und Schokoladewaren keine Beanstandungen wegen Schalengehalt zu verzeichnen, obgleich das mikroskopische Bild einigemale den Verdacht eines solchen Zusatzes aufkommen liess. Ein Fall wird noch besonders erzählt. Hatte da ein auswärts wohnender Chemiker im Auftrage einer Fabrik das in Chemnitz angebotene Kakaopulver einer anderen Fabrik untersucht und darin 7 Prozent Rohfaser und 24.3 Prozent Fett gefunden. In Chemnitz liessen sich aber trotz wiederholter Untersuchungen nur 4.52 und 4.85 Prozent Rohfaser, sowie 27.31 und 27.33 Prozent Fett ermitteln, sodass die Beanstandung, die sich auf den Rohfasergehalt stützte, sich als unbegründet erwies und das Strafverfahren abgelehnt wurde. Hierbei wird noch erwähnt, dass auch eine aus Bequemlichkeitsrücksichten entspringende Methode zur Rohfaserbestimmung bekannt ist, indem die Gefässe mit der Substanz auf dem Wasserbade der halbstündigen Einwirkung der Säure bezw. Lauge unterworfen wurden, statt die Substanz nach der Vorschrift 30 Minuten wirklich zu kochen; hieraus lassen sich natürlich vergleichbare Werte nicht erhalten. Es wird aus Chemnitz lebhaft bedauert, dass es noch immer keine Methode gibt, die einen grösseren Gehalt an Schalen im Kakaopulver mit Sicherheit nachweisen kann. Der Filsingerschen Schlämm-Methode wird die wissenschaftliche Grundlage abgesprochen; man könne je nach der eingeschlagenen Arbeitsweise und dem Feinheitsgrade des Pulvers jeden gewünschten Wert — natürlich innerhalb bestimmter Grenzen — damit erhalten, und es sei nur immer wieder davor zu warnen, den so erzielten Werten irgend eine massgebliche Bedeutung beizumessen. In ähnlicher Weise versage vielfach auch die Rohfaserbestimmung, in anbetracht der grossen Schwankungen des Rohfasergehalts der verschiedenen Kakaosorten. Die Annahme von Mittelwerten und die Ableitung der Höhe des Schalenzusatzes daraus trage von Anfang an den Schein der Unwahrscheinlichkeit und Unvorsichtigkeit in sich und sei daher zu verwerfen. Einen besseren Erfolg scheint auch der Vorschlag nicht zu versprechen, die Pentosane zu bestimmen, ganz abgesehen davon, dass hierüber abschliessende Urteile noch garnicht zulässig erscheinen.

Die Nachrichten aus den drei Untersuchungsanstalten über Kakaoschalen sind bezeichnend für die Unsicherheit, die auf diesem Gebiete herrscht, und die gesamte Kakaoindustrie kann nur wünschen, dass sich recht bald ein findiger Kopf die beiden Preisausschreiben verdient.

Die übrigen Verfälschungen, die auf dem engeren Gebiete unserer Industrie bemerkt wurden, tragen, soweit sie uns vorlagen, ein fast notorisches Gepräge; es handelt sich da zumeist um Mehlzusatz, der nicht ausreichend oder garnicht angegeben war, und um Schokoladenpulver, das eigentlich Suppenpulver heissen sollte, oder um Schokoladenmehl, das eigentlich auch anders heissen sollte, wenn man den hohen Gehalt an Mehl, Schalen und anderen Bestandteilen berücksichtigen wollte. Hierüber gehen auch alle Augenblicke Nachrichten durch die Zeitungen. Bald hat der Fabrikant nicht richtig geliefert, ein Surrogat statt Schokoladenmehl, bald hat der Grossist die Ware nicht richtig weiter gegeben, Schokoladenmehl statt Suppenpulver, bald hat der Kleinhändler nicht weiter auf die Bezeichnung geachtet und die Ware nach ihrem bräunlichen Aussehen als Schokoladenpulver statt als Schokoladenmehl ausgestellt, bald hat das Ladenfräulein an ihren Liebsten gedacht und nicht daran, dass sie dem Käufer den Mehlzusatz auf mehr oder weniger ausdrückliche Weisung ihres Brotherrn melden muss. Diese Unterlassung ist natürlich aus Versehen geschehen, und schliesslich macht dann ein grausamer, wachsamer Wachtmeister diesem Rattenkönig von Benennungen zum soundsovielten Male ein jähes Ende, indem er, wen er nun gerade von den sämtlichen Instanzen beim Kragen kriegt, vor den Kadi schleift, und dieser verdonnert dann den Betroffenen zu einer mehr oder weniger empfindlichen Strafe. Unkenntnis der gezetzlichen Kennzeichnungspflicht schützt nicht, und dabei bedeutet das langatmige Wort Kennzeichnungspflicht weiter nichts, als dass jede Ware ohne Beschönigung, ohne viel drum und dran bei ihrem rechten Namen genannt wird. Das muss sein, denn sonst würde vielleicht noch Kautabak als echte Ambrosia und verwässerter Fusel als unverdünnter Nektar verkauft, und die vielen neuen Bezeichnungen, die heute schon bei den zahlreichen neuen Errungenschaften auf allen Gebieten und auch auf dem der Nahrungsmittelindustrie bunt genug durcheinander purzeln, gäben dann noch mehr Anlass zu Verwechslungen und Verwirrungen.

Daher lauten auch die Berichte über Schokoladenpulver-Schokoladenmehl-Suppenpulver usw. recht mannigfaltig. Das Nahrungsmitteluntersuchungsamt der Provinz Brandenburg fand bei einer grossen Anzahl von Schokoladenpulvern Zusätze von Mehl, Kakaoschalen, Sandelholz, Teerfarbstoff. Es handelte sich in all diesen Fällen nur um eine Nachlässigkeit der Kleinhändler, denen die Sachen als Surrogate geliefert werden, doch verkaufen sie, da sie meistens Schokoladenpulver bestellen, diese Surrogate in ihrer Unkenntnis als solche weiter. Auch von einem Schokoladenpulver wird erzählt, das einen erheblichen Mottengehalt aufwies und deshalb beanstandet werden musste. Hoffentlich ist es den Leuten gut bekommen, die davon zufällig kauften. Motten gehören sicherlich nicht zu den Lecker-

Digitized by Google

bissen. Eingehend beschäftigt sich der Chemnitzer Bericht mit dem Begriff des Schokoladenmehles oder Schokoladenpulvers, dessen Zusammensetzung nach richterlichen Entscheidungen wie die der Schokolade sein soll. Dagegen wird aus Chemnitz eingewendet, dass sich z. B. ein Schokoladenmehl mit mehr als 70 Teilen Zucker und weniger als 15 Teilen Kakaofett nicht ohne weiteres als verfälscht im Sinne von § 10 des Nahrungsmittelgesetzes ansprechen lässt. Ein Gemisch von Kakaopulver mit Zucker und den üblichen Gewürzstoffen sollte doch auch unter die Schokoladenmehle fallen, auch hat der Berichterstatter mehrfach derartige Mischungen unter dem Namen im Handel angetroffen. Ferner bleibt zu beachten, dass das Kakaofett der Schokoladen zu ranziger Veränderung neigt, wenn es in so feiner Verteilung, wie beim Schokoladenmehl aufbewahrt wird. Schon aus diesem Grunde würde ein geringerer Fettgehalt nur von Nutzen sein, und zwar ist dies erreichbar, wenn man nicht Kakaomasse, sondern Kakaopulver mit Zucker bindet. Jedenfalls könne der Fettgehalt nicht den geeigneten Masstab bilden, um daraus den Gehalt an Kakaomasse in einer solchen Schokolade abzuleiten.

Ueber Schokoladen-Verfälschungen liegt ebenfalls einiges vor. In Dortmund fand sich eine Schokolade, die sich als garantiert rein, bestehend aus Kakao und Zucker, in der Welt umhertrieb. Eine Untersuchung stellte fest, dass 11 Prozent vom Kakao und vom Zucker aus Stärke bestanden. In Nürnberg enthielt von fünf untersuchten Proben eine Schokolade Mehl. Dieser Mehlgehalt war auf dem Deckel der Originalverpackung angegeben, und ausserdem waren auf den einzelnen 100 Gramm-Tafeln Zeichen angebracht, die sich als Zusatz entziffern liessen, wenn man den Sachverhalt kannte. Der Verkäufer wurde darauf aufmerksam gemacht, dass er diese Schokolade ungestraft nur verkaufen könne, wenn er den Käufer auf den Mehlgehalt hinweise, aber der Herr Verkäufer wusste es besser, tat nicht so und wurde, nachdem ihn das Schöffengericht wegen Unkenntnis freigesprochen hatte, vom Landgericht verwarnt und dazu verurteilt, sich noch einmal von der betreffenden Untersuchungsanstalt belehren zu lassen. Das wird wohl geholfen haben. Aus Chemnitz werden ebenfalls zwei Beanstandungen von Schokolade gemeldet, weil der Mehlzusatz nicht angegeben war. Die gleiche Unterlassung wird aus Berlin und aus Hamburg berichtet. In Berlin wurden bei den mit Mehl vermengten Schokoladen vier, die ausserdem braunen Teerfarbstoff enthielten, eine, die gepulvertes Sandelholz enthielt, und eine, die fein gemahlene Kakaoschalen enthielt, bemerkt. Ausserdem sind in Hamburg wiederholt solche Schokoladen angetroffen, die fremdes Fett als Ersatz für Kakaobutter enthielten. Die gleiche Nachricht kommt aus Bern, wo eine Schokolade angehalten wurde, die in hohem Grade mit Kokosfett verfälscht war. Schokoladenkonfekt wurde, ebenfalls in Hamburg, in drei Fällen beanstandet, einmal enthielt es einen nicht angegebenen Mehlzusatz, im zweiten Falle war die Knallbonbonsfüllung verdorben, und ferner fand sich in einem Konfekt ein Nagel. Das schlimmste stellte aber eine Abfallschokolade dar, die sich als mit Glassplittern vermengter Kehricht aus dem Schaufenster und Packraum einer Zuckerwarenhandlung herausstellte.

Damit schliessen wir das Kapitel der eigentlichen Beanstandungen von Kakao- und Schokoladewaren. Wenn jemand dies Sündenregister gelesen hat, könnte er wieder sagen, im Anfang war hervorgehoben, dass sich die deutsche Kakaoindustrie von Verfälschungen im allgemeinen frei hält, und hier werden eine ganze Menge aufgezählt. Das ist richtig, aber es handelt sich hier meist um Fälle, die ihre eigene Bewandnis haben. Beim Schalengehalt ist oft die Methode schuld, beim Schokoladenpulver/Suppenmehl meist die Unklarheit über die richtige Benennung, und diese findet sich am meisten beim Kleinhandel, sodass dessen Vertreter in der Regel vor den Richter kommen. Um den Kleinhandel von diesem Odium der unrichtigen Kennzeichnung zu befreien, hat der Zentralverband deutscher Kaufleute und Gewerbetreibender kürzlich eine Eingabe an den Bundesrat gerichtet, in der um eine entsprechende Abänderung des Nahrungsmittelgesetzes gebeten wird. U. a. wird wegen der Kennzeichnungspflicht folgender Zusatz zu § 11 des Nahrungsmittelgesetzes empfohlen:

›Fahrlässigkeit liegt nicht vor, wenn der beim Verkaufe zu beanstandender Ware Betroffene nachweisen kann, dass er diese Ware von seinem Lieferanten mit der ausdrücklichen Versicherung der Reinheit und Unverfälschtheit geliefert erhalten und sie im Vertrauen auf Treu und Glauben als einwandfrei verkauft oder feilgehalten hat.‹

Die ausserdem noch berichteten Beanstandungen verschwinden im Verhältnis zur grossen deutschen Schokoladenindustrie, sodass die Eingangsworte recht behalten. Dabei wird in keiner Weise bestritten, dass es trotzdem noch manches zu bessern gibt, aber wo liesse sich dies nicht sagen.

Die Untersuchungsanstalten haben sich aber nicht bloss mit Beanstandungen beschäftigt, sondern sind auch sonst auf dem Gebiete der Kakao- und Schokoladenindustrie tätig wesen. In Basel wurde Chocleau untersucht und ausser echter Kakaomasse ein Gehalt von 34.5 Prozent Wasser und 43.6 Prozent Zucker ermittelt.

Aus Dresden wird einiges über das mit umfangreicher Reklame angepriesene Nähr- und Kräftigungsmittel ›Bioson‹ berichtet, dessen Geschmack vielen kaum zusagen dürfte. Nach der aufgestellten Analyse zu urteilen, handelt es sich um ein Gemisch von 30 Prozent Kakao mit 70 Prozent eines aufgeschlossenen Eiweisspräparates, vielleicht aus Kasein. Bei einem Preise von 6 Mk. das Kilo stellt sich die Nährwerteinheit noch teurer als im Tropon.

In Hamburg hat man sich mit den Milchschokoladen beschäftigt und Analysen für deutsche und schweizerische Milchschokoladen zum Vergleich neben einander gestellt. Dabei zeigen sich folgende Ergebnisse:

	Alpenmilch Schokolade Rütli	Gala-Peter	Sahnen-Schokolade	Bergers Milch-Schokolade
Wasser . . .	1.00	0.84	1.63	1.30
Fett	25.90	32.01	29.75	35.90
N-Substanz . .	8.56	9.06	8.63	9.03
Mineralstoffe . .	2.19	2.10	2.12	1.94
Beschaffenheit des enthaltenen Fettes:				
Refraktometerzahl bei 40° C . .	45.6	45.6	45.8	45.9
Reichert-Weissl-sche Zahl . .	8.69	5.28	3.74	5.61
Verseifungszahl.	—	—	—	200.9
Sesamöl . . .	nicht nachweisbar.			

Auch über den Kakaopulverkrieg liegen beachtenswerte Aeusserungen vor, die sich geradezu widersprechen. In der Zeitschrift für öffentliche Chemie wird in einem Aufsatz, der sich mit der Lebensmittelkontrolle in Preussen beschäftigt, gesagt, dass neuerdings sehr fettarme Kakaos von bestimmten Fabriken in den Handel gebracht werden; da das Kakaofett leicht verdaulich sei,

Digitized by Google

kann ein zu starkes Entziehen aus dem Kakaopulver, was übrigens wesentlich wegen des hohen Preises der Kakaobutter geschieht, hygienisch nicht gutgeheissen werden. Ueber die Frage, dass Kakaobutter lediglich aus gewinnsüchtigen Gründen dem Kakaopulver entzogen wird, ist schon früher im Gordian[1]) verhandelt worden, und ob die Fettentziehung hygienisch nicht gutzuheissen sei, ist heute noch eine offene Frage, die massgebende Männer der Wissenschaft geradezu entgegengesetzt beantwortet haben. In feiner Weise äussert sich über diese Frage Herr Dr. Lührig vom Untersuchungsamt der Stadt Chemnitz; er sagt:

»Viel Staub hat bekanntlich die Frage des Fettgehaltes des Kakaopulvers aufgewirbelt. Den Anlass hierzu bot der Vortrag A. Juckenacks gelegentlich der vierten Jahresversammlung der Freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittel-Chemiker in Dresden. Mit uns wird wohl die grössere Mehrzahl der Nahrungsmittel-Chemiker den Ausführungen des Referenten eine allzugrosse Bedeutung nicht beigemessen haben, und die offenkundigen Schwächen und vielfach unzutreffenden Voraussetzungen, die als Stützen für die Beweisführung, dass Kakao mit weniger als 25 Prozent Fettgehalt keine Normalware mehr sei, bezw. als gefälscht betrachtet werden solle, dienten, sind, wie vorauszusehen war, von den Gegnern benutzt worden, um zum Teil mit ausserordentlicher Schärfe die gegen sie gerichteten Angriffe abzuweisen. Leider ist es dabei nicht geblieben; die Auffassung eines einzelnen musste herhalten, um den ganzen Stand der beamteten Nahrungsmittel-Chemiker in gewissem Sinne zu misskreditieren. Die Schärfe der Polemiken, in denen Sachlichkeit mit persönlichen Ausfällen gepaart war, wird einigermassen verständlich, wenn man die Motive berücksichtigt, die der Referent dem Fabrikanten des stärker entölten Kakaos unterstellt.

Nach unserer Auffassung sollte man den Austrag eines lediglich aus Konkurrenzmotiven angefachten Streites den in erster Linie daran Beteiligten selbst überlassen und die Tätigkeit des Nahrungsmittel-Chemikers dabei ausschalten. Fühlt der letztere das Bedürfnis darin einzugreifen, dann sollte man sich auf sachliche Erwägungen beschränken und wirtschaftliche und juristische Fragen nach Möglichkeit ausser Spiel lassen.

Der Standpunkt, den wir in der angeregten Frage einnehmen, ist kurz der, dass wir im Kakao — in der anerkannten und gebräuchlichen Definition — in erster Linie ein Genussmittel erblicken, dessen Zusammensetzung an keine anderen Grenzen gebunden ist, als an den Geschmack und das Preisbedürfnis des Publikums. Welche Wege der Fabrikant einschlägt, um erstere zu befriedigen, kann ihm überlassen bleiben, vorausgesetzt, dass dieselben lautere sind. Eine durch technische Vervollkommnung erreichte stärkere Entölung des Kakaos bedingt noch nicht eine Verschlechterung des Genussmittels Kakao, und eine Verschiebung des Nährwertes kann bei einem Genussmittel nicht ohne weiteres zum Ausgangspunkt der Konstruktion einer Verfälschung gemacht werden.«

Damit wird der ganze Streit in seine ursprünglichen Schranken verwiesen, in denen der Nahrungsmittelchemiker ursprünglich nichts zu suchen hatte.

Wir schliessen hiermit und bemerken dazu, dass wir die uns zunächst angehenden Untersuchungen über Kakao und Schokolade vorausgenommen haben. In der Folge werden wir auch noch einiges aus dem Gebiete der übrigen Nahrungsmittelindustrie mitteilen, das ebenfalls allgemeine Aufmerksamkeit verdient. Dazu gehört in erster Linie alles, was über Zuckerwaren aus den Untersuchungsanstalten berichtet wird, und auch die Streitfrage, ob Stärkezucker in Marmelade als Verfälschung gilt oder nicht. Hierüber ist in letzter Zeit wieder mehr zu hören und zu lesen. R. d. G.

1) Vergl. Heft 249 des Gordian vom 5. September 1905.

Handelskammerberichte 1905.

Die Reihe der Berichte wird heute fortgesetzt. Wir bemerken auch hierzu, dass wir die Aeusserungen der einzelnen Kammern aus Raummangel nur auszugsweise wiedergeben können.

I.

Für Niederösterreich berichtet die Handels- und Gewerbekammer in **Wien,** dass das Jahr 1905 für Schokoladen und Zuckerwaren wohl eine Zunahme im Umsatz, dafür aber einen kleineren Gewinn aufweist. Besonders der Absatz in Zuckerwaren ist gestiegen, doch nicht in dem Masse, wie in andern Ländern, was mit der hohen Belastung des Zuckers in Oesterreich-Ungarn zusammenhängt. Auch Sirup stand infolge der kleinen Kartoffelernte hoch im Preise, gab aber im letzten Jahresdrittel nach, und die Entfaltung der Marmeladen- und Jamsfabrikation konnte nicht eintreten, weil die von allen beteiligten Kreisen schon lange lebhaft gewünschte und beantragte Ermässigung der Zuckersteuer nicht eingeführt wurde. Erst in der zweiten Hälfte von 1905 ermöglichten die Zuckerpreise den Absatz von Massenartikeln. Die Wiener Genossenschaft der Zuckerbäcker, Lebzelter usw. klagt über den flauen Geschäftsgang des Jahres 1905. Daran ist die fabrikmässige Herstellung mancher Waren und besonders der scharfe Wettbewerb der Bäckereibetriebe und anderer Handlungen schuld, die sich ebenfalls mit dem Verschleiss von Zuckerbäckerwaren usw. befassen.

Ueber die Herabsetzung der Zuckersteuer gibt der Bericht bemerkenswerte Ausführungen. Es wird gesagt, dass sich alle finanziellen Bedenken nach Ansicht des Zentralvereins der Zuckerindustrie dadurch beseitigen lassen, dass man die Herabsetzung der Zuckersteuer mit einer Neuordnung der Bier- und Branntweinsteuer verbindet. Denn das Verhältnis dieser Steuern entspricht keineswegs der wirtschaftlichen und sozialen Bedeutung dieser Erzeugnisse. Dagegen ist Zucker ein vollwertiges Nahrungsmittel, und eine höhere Besteuerung des Alkohols zugunsten einer Entlastung des Zuckers sei durchaus zu rechtfertigen. Dieser Standpunkt verdient volle Anerkennung.

Weniger Zunahme als die Zuckerwaren zeigten Schokolade und Schokoladewaren. Der Zollsatz auf Kakaobohnen ist sehr hoch, und wiederholte Bemühungen des Zentralvereins der Schokolade- und Zuckerwarenfabrikanten, die eine Ermässigung des Zolles anstreben, blieben erfolglos. Dazu kommt die hohe Verbrauchssteuer für den Zucker. Ein guter Ausblick ist dafür in der Erhöhung des Kakaopulverzolles gegeben, sodass die fremden Einfuhren unmöglich wurden und das Kakaopulver, was im Lande gebraucht wird, dort auch erzeugt wird. Auch für die österreichischen Fabrikanten machten sich die Preisschwankungen des Zuckers störend bemerkbar. Rohkakao war allgemein etwas billiger, auch Kakaobutter, Vanille gar 10 Prozent, was an geringerer Nachfrage lag, weil allgemein bei den geringeren Sorten Vanillin verwandt wurde. Mandeln waren teuer, wenn auch gegen Ende des Jahres billiger, Haselnüsse, die von der Levante kamen, wurden von den

Digitized by Google

Schokoladenfabrikanten und den Konditoren in grossen Mengen gebraucht, zumal auch der Preis erheblich billiger war als der für italienische Haselnüsse. Der Bericht klagt, dass sich die Zunahme lediglich auf die geringeren Erzeugnisse erstreckt; die feineren Bonbons und Schokoladen des Auslandes hatten vor den heimischen den Vorzug. Das gilt besonders von holländischem Kakaopulver und schweizerischer Schokolade. Der Absatz nach Ungarn litt unter den politischen Verhältnissen, da die Ungarn lebhaft gegen österreichische, namentlich Wiener Waren Front machten. Die Ausfuhr zeigte, wenn sie auch nur kleine Mengen aufweist, besonders in feineren Erzeugnissen eine erfreuliche Zunahme.

Wenig erfreulich lauten die Nachrichten über Presshefe. Die Entwicklung der ehrlichen Fabrikation war durch die immer mehr um sich greifende Verfälschung der Hefe in Frage gestellt, denn die Preise bröckelten dadurch mehr und mehr ab. Dies veranlasste die ungarischen Fabrikanten, eine Vereinigung zu errichten. In Oesterreich schlugen gleiche Bestrebungen fehl, da man den Ausweg zur Aufbesserung des Hefemarktes nur in einem gesetzlichen Mischverbot sah. Auf Grund des Lebensmittelgesetzes sollte nur reine, zusatzfreie Hefe verkauft werden. Besonders die Kartoffelstärke ist die Uebeltäterin. Man erwartet, dass das neue Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb hiergegen einiges ausrichten wird. In Wien und im Bereich der Kammer geraten die Hefeverbraucher scharf aneinander, doch war eine Schlichtung nicht abzusehen. Dabei sind die Vorzüge reiner Spiritushefe gegenüber den Mischhefen für das Gebäck so hervortretend, dass die Braucher die Verwendung schlechter Gärmittel ganz ausschliessen müssten. Die Ausfuhr von reiner Presshefe hat bis auf einige kleine Mengen, die nach Ungarn gingen, ganz aufgehört.

Mancherlei weiss der Bericht auch von der Genossenschaft der Wiener Kaffeesurrogaterzeuger. Es sind mehrfach Beanstandungen vorgekommen, weil auf Grund des Lebensmittelgesetzes die Verwendung tauber Feigen nicht zulässig erscheint. Nachdem festgestellt war, dass sich dies garnicht völlig vermeiden lasse, wurden die Beanstandungen aufgehoben und in einem Erlass verfügt, dass geringe Mengen tauber Feigen zulässig sind. Um solche Fehlurteile in Zukunft zu vermeiden, wird die Schaffung eines Codex alimentarius austriacus gefordert, der genaue Bestimmungen darüber enthalten müsste. Gewünscht wird ferner, dass neben den wissenschaftlichen Sachverständigen auch solche aus der Geschäftswelt mehr gehört werden. Ein anderer Uebelstand liegt in dem Beipacken von Geldstücken. Auf diese Weise verliert das Publikum den Sinn für die Güte der Kaffeesurrogate und rechnet nur noch mit der Gewinnmöglichkeit. Hierunter leiden in erster Linie die soliden Fabrikanten, die aber durch ein Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb erfolgreich geschützt werden könnten.

II.

Aus **Oppeln** meldet die Handelskammer, dass der oberschlesische Verbrauch an Kakao, Schokolade und Zuckerwaren im Jahre 1905 ungefähr dem von 1904 gleich kam. Für das Geschäft günstig war die stetige Preislage des Rohkakao, der sich im Berichtsjahr durchschnittlich noch etwas billiger stellte als 1904, dagegen waren für die Zuckerwarenindustrie die grossen Preisschwankungen wenig förderlich. Allerdings folgten die Raffinadenpreise den Rohzuckerpreisen nicht im gleichen Verhältnis; aber der Krach auf dem Rohzuckermarkt wirkte nicht minder störend auf den Geschäftsgang in Raffinaden. Der Absatz hierin stockte vollständig, und selbst unter grossen Preisopfern waren nennenswerte Verkäufe nicht zu bewirken. Der Zwischenhandel, der vordem billig eingekauft hatte und seinen Vorrat unter allen Umständen bei der Unsicherheit der Verhältnisse verkaufen wollte, kam mit bedeutenden Untergeboten an den Markt. Die Raffinadenpreise, die im Januar 1905 etwa auf 26.25 Mk. für den Zentner standen, sanken im Laufe des Jahres nach vielem Hin und Her auf etwa 18 Mk.

Der Bericht klagt, dass stetig neue Kolonialgeschäfte errichtet werden, für die gar kein Bedürfnis vorhanden sei, die nur die Preise drücken und damit die Gesamtlage des Kolonialwarenhandels nicht verbessern, zumal dieser ohnehin schon unter der Ungunst der Konsumvereine und der Warenhäuser zu leiden habe.

III.

Die Handelskammer in **Posen** berichtet im einzelnen nichts, nur sagt sie vom Kolonialwarenhandel im allgemeinen, dass das Jahr 1905 für den Bezirk günstig begann. Die Erwartungen, die an den Friedensschluss zwischen Russland und Japan geknüpft wurden, blieben aber aus, indem eine Beruhigung und damit ein Aufschwung der gesamten Erwerbstätigkeit nicht eintrat. Gegen Ende des Berichtsjahres wirkte der hohe Bankzins hemmend auf Handel und Verkehr. Trotzdem ist der Gesamtumsatz nicht unerheblich gestiegen, allerdings warf das Geschäft, besonders in der zweiten Hälfte von 1905, kleineren Gewinn ab. Auch mussten viele Waren teurer bezahlt werden, da Russland infolge des Krieges nichts lieferte und da manches deshalb von Ungarn und anders woher bezogen werden musste. Das Kaffeegeschäft wickelte sich das ganze Jahr ruhig ab, auch für Zichorien blieben die Preise nach dem Bericht die gleichen. Amerikanische Ringäpfel waren bedeutend teurer, Mandeln schwankten im Preise ständig hin und her. Dörrobst und Pflaumenmus wird von Serbien bezogen, doch lag der Handel zwei Monate still, weil die serbischen Bahnbeamten streikten, sodass die Bahnwagen nicht abgerichtet werden konnten.

IV.

Die Vorsteher der Kaufmannschaft von **Stettin** nennen die Geschäftslage der Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrikation im Jahre 1905 nicht günstig. Die Preise waren besonders für billige Stapelwaren sehr gedrückt, sodass von einem Verdienst darauf nicht wohl zu sprechen sei. Der Bericht klagt darüber, dass die Käufer die ausländischen Schokoladen gegenüber den besseren heimischen Erzeugnissen bevorzugen. Die Preise für Rohkakao im Jahre 1905 werden mittelhoch und stabil genannt; hervorgehoben wird die wachsende Bedeutung Hamburgs als Kakaomarkt gegenüber Le Hâvre und London. Auch das Auf und Nieder der Zuckerpreise im Berichtsjahre wird berührt. Der Umsatz in Schokoladen ist bei normalen Preisen etwas gestiegen, während sich die Preise für Zuckerwaren den jeweiligen Schwankungen des Zuckermarktes anpassten. Die Folge davon war, dass der Absatz an Zuckerwaren in den ersten Monaten des Berichtsjahres zu wünschen übrig liess. Die Vorsteher erwarteten von der Herabsetzung des Bohnenzolles eine erhebliche Steigerung des Verbrauchs. (Bisher hat sich diese Erwartung auch durchaus erfüllt. R. d. G.) Die Arbeiterverhältnisse konnten im allgemeinen befriedigen. Gewünscht wurde die Abschaffung der Lohnzahlungsbücher und keine weitere Beschränkung der Arbeitszeit für weibliche Kräfte und der gesetzlich zulässigen Ueberstunden,

Digitized by Google

denn diese lassen sich zur Weihnachtszeit besonders in der Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie garnicht entbehren. Der Bericht sagt auch, dass die Arbeiter die Mehrarbeit gern leisten.

Recht ungünstig gestalteten sich die Verhältnisse für Kaffeesurrogate und Zichorien. Zuerst waren die Rohstoffpreise zu hoch, sodass die Fabriken vom Auslande beziehen mussten. Seit Mai 1905 bröckelten die Preise allmählich ab bis in den November hinein, und erst dann gelangten Einstands- und Verkaufspreise in Einklang, sodass die Fabriken nicht mehr mit Verlust zu arbeiten brauchten. Bei alledem war der Absatz ebenfalls kleiner, der Verbrauch zehrte zum grössten Teil noch von alten, billigen Schlüssen. Da sich der Rückgang im Verbrauch auf das ganze Absatzgebiet gleichmässig verteilt, so glauben die Vorsteher, dass dies mit der allgemein teurer gewordenen Lebenshaltung zusammenhängt.

Auch die Presshefefabrikation des Kammerbereichs hat einen Aufschwung nicht zu verzeichnen. Allerdings gingen die Hefepreise zurück, aber die Preise für fertige Erzeugnisse und die Unkosten glichen dies wieder aus. Die Vorsteher meinen, dass die unter dem neuen Tarif zu erwartenden höheren Gerstenpreise von den Fabrikanten allein getragen werden müssten, weil unter den herrschenden Verhältnissen an eine Einigung der Presshefefabriken nicht zu denken sei. Auch könnten diese nicht den teuren Malzgerstenzoll tragen, sondern man sollte dafür den niedrigeren Zoll für Futtergerste festsetzen.

V.

Der Geschäftsgang in der **Lübecker** Marzipan- und Zuckerwarenfabrikation war recht rege im Jahre 1905. Besonders das Ostergeschäft war gut; es hat überhaupt in den letzten Jahren so zugenommen, dass es dem Weihnachtsgeschäft gleich kommt, zumal die Nachfrage nach Lübecker Marzipan mit jedem Jahre wächst. Auch in der Bonbonfabrikation ergab sich ein ziemlicher Mehrumsatz, der seinen Grund in der geringen Obsternte hatte. Ebenso sind die Zuckersieder mit dem Absatz ihrer Erzeugnisse zufrieden, wenn sich auch das Berichtsjahr bei den recht sehr schwankenden Zuckerpreisen recht schwierig gestaltete. Allgemein hat 1905 auch in der Konservenindustrie befriedigt, und die Ausfuhr von Kondensmilch, die unter dem russisch-japanischen Krieg weniger nach Ostasien ging, gewann erweiterte Absatzgebiete auf den malaiischen Inseln und in Mittelamerika.

VI.

Die **Flensburger**[1]) Handelskammer berichtet, dass die Geschäftslage in der Schokoladenfabrikation im ganzen unverändert blieb. Mit den hohen Zuckerpreisen zu Anfang von 1906 konnten die Verkaufspreise nicht Schritt halten, doch haben die nachher einsetzenden niedrigen Zuckerpreise und die nur unbedeutenden Schwankungen unterworfenen Preise für Kakaobohnen das Geschäft günstig beeinflusst.

Der Kolonialwarenhandel lag im Jahre 1905 nicht so günstig wie 1904, doch lautet das allgemeine Urteil immer noch befriedigend. Namentlich haben sich die Kreditverhältnisse gebessert und die Verluste gemindert. Das Geschäft in Kaffee geht von Jahr zu Jahr zurück, an Zucker wurde nicht viel verdient, doch befriedigen die Umsätze darin. Die Pflaumenernte fiel nur klein, aber gut aus, die Preise waren dementsprechend. Auch Korinthen gab es nur wenig, dafür aber viele Rosinen aus Spanien und Kleinasien. In amerikanischen Aepfeln herrschte Mangel, sodass zuletzt hohe Preise für das kleine Angebot bezahlt werden mussten. Was für den Grosshandel gilt, trifft in gewisser Weise auch für den Kleinhandel zu. Dieser klagt vor allem über gedrückte Preise und die Warenhäuser, doch hat die Kammer beobachtet, dass die Käufer sich neuerdings wieder von den ganz billigen minderwertigen Waren zu den besseren wenden.

1) Die Handelskammern von Flensburg und Dresden sind die einzigen, die die neue Schreibweise **Schokolade** nicht annahmen. Aber während Dresden wenigstens ganz bei der **Chocolade** blieb, ist Flensburg auf halbem Wege mit seiner **Chokolade** stehen geblieben. R. d. G.

Ueber den Pottasche-Gehalt der aufgeschlossenen Kakao-Pulver des Handels.

»In der »Pharmazeutischen Centralhalle« hat Herr Dr. Beythien, der Leiter des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden, einen Aufsatz über den Pottasche-Gehalt der aufgeschlossenen Kakaopulver des Handels erscheinen lassen. In diesem Aufsatz sind wichtige Zahlen zur Beurteilung des Pottasche-Gehalts im Kakaopulver gegeben, was uns veranlasst, den Ausführungen im »Gordian« Raum zu geben.

Herr Dr. Beythien sagt in der »Pharmazeutischen Centralhalle« vom 7. Juni 1906 folgendes:

Die Behandlung des Kakaos mit kohlensauren Alkalien, das sogen. Aufschliessen, durch welches dem fertigen Produkte zwar nicht, wie die Fabrikanten früher meinten, eine grössere Löslichkeit, wohl aber die Eigenschaft einer gleichmässigeren Verteilung und besseren Suspension im Wasser verliehen wird, ist ein weit verbreiteter Gebrauch, dessen Zulässigkeit nicht wohl bestritten werden kann, über dessen Zweckmässigkeit die Ansichten jedoch geteilt sind. So sollen die Aerzte nach König[1]) im allgemeinen die Aufschliessung verwerfen, weil einerseits die Alkalien als solche nachteilig auf die Verdauung und Blutbildung wirken, andererseits durch dieselben eine teilweise Verseifung des Fettes stattfindet, infolge deren (durch die Seife) besonders bei Kindern leicht Durchfälle auftreten können.

Ganz im Gegensatz zu dieser Auffassung erblickt Hueppe[2]) in der Behandlung nach dem holländischen Verfahren mit 2 bis 3 Proz. Kaliumkarbonat eine wesentliche Verbesserung des Kakaos, weil sie nicht nur in chemischer Hinsicht, sondern auch bezüglich der äusseren Eigenschaften (Geruch, Geschmack, Farbe, Suspensionsfähigkeit) den günstigsten Einfluss ausübt. Auch wendet er sich gegen die Annahme einer blossen »Alkalisierung«, da das Kaliumkarbonat in dem fertigen Präparate nicht mehr als solches vorhanden sei, sondern, wie die amphotere Reaktion des aufgeschlossenen Kakaopulvers beweise, eine chemische Verbindung in Form saurer Phosphate und organisch saurer Salze eingehe.

Nun sei dem, wie es wolle, so viel steht jedenfalls fest, dass ein allzu hoher Alkalizusatz nicht wünschenswert ist. Bezeichnet doch selbst Zipperer[3]) in seinem massgebenden Werke ein Zuviel als schädlich für das feine Aroma und redet daher nur einer diskreten Beimischung das Wort. Man wird daher

1) Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel. II. Bd., S. 1117.

2) Untersuchungen über Kakao. Berlin 1905. Verlag von A. Hirschwald.

3) Die Schokoladen-Fabrikation. Berlin W. 1901. Verlag von M. Krayer.

Digitized by Google

aus diesen Gründen und ausserdem im Hinblick auf eine etwaige Gewichtsvermehrung eine Begrenzung des Pottaschezusatzes als wünschenswert bezeichnen und gegen zu hohe Mengen einschreiten müssen.

Für die Nahrungsmittelchemiker war zu diesem Zwecke bislang die Bestimmung in den »Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung von Nahrungsmitteln, Genussmitteln sowie Gebrauchsgegenständen für das Deutsche Reich« massgebend, in welchen es heisst:

»3. Kakaopulver enthält wechselnde, d. h. willkürliche Mengen Fett und, daher wird, je nachdem mehr oder weniger Fett entzogen wurde, der Aschengehalt grösser oder kleiner sein. Deshalb ist der gefundene Aschengehalt auf Kakaomasse (mit etwa 50 Proz. Fett) oder auf fettfreie Kakaomasse umzurechnen, und daher wird der Aschengehalt nach dieser Umrechnung

a) bei nicht mit Alkalien aufgeschlossenem Kakaopulver derselbe sein müssen, wie bei Kakaomasse,

b) bei mit kohlensauren Alkalien aufgeschlossenem Kakao ein grösserer sein, doch darf die Zunahme 2 Proz. des entölten Pulvers nicht übersteigen.

Diese Angaben sind nicht ganz eindeutig, da in dem allgemeinen Teile die Umrechnung auf Kakaomasse mit 50 Proz. Fett und fettfreie Kakaomasse empfohlen wird, während unter b von »entöltem« Pulver die Rede ist. Obwohl nach meiner Ansicht »entölt«, »entfettet« und »fettfrei« Synonyma sind, und demnach der Satz der »Vereinbarungen« bedeuten würde: Der Zusatz von kohlensauren Alkalien soll nicht mehr als 2 Proz. der fettfreien Kakaomasse betragen, so ist er doch im allgemeinen von den Vertretern der Praxis und neuerdings auch der Nahrungsmittelchemie[4]) so ausgelegt worden, als ob er sich auf den sogen. entölten Kakao des Handels, d. h. auf das teilweise, bis auf etwa 25 Proz. entfettete Pulver beziehe.

Unter dieser Voraussetzung sind in den letzten Jahren von den Chemikern benachbarter Bezirke verschiedentlich Kakaoproben wegen eines zu hohen Gehaltes an Pottasche beanstandet worden, und das städtische Untersuchungsamt hat sich, soweit die beanstandeten Lieferungen Dresdner Fabriken entstammten, in mehreren Fällen mit der Nachprüfung der erstatteten Gutachten befassen müssen. Abgesehen von einem Falle, in welchem der Alkalizusatz irrtümlich aus der Alkalität der Gesamtasche statt ihres wasserlöslichen Anteils berechnet worden war, konnte der Beanstandung eines 2 Proz. überschreitenden Zusatzes von kohlensaurem Kalium durchaus zugestimmt werden, und es lag umso weniger ein Bedenken vor, den Gutachten der Fachgenossen und den Leitsätzen der »Vereinbarungen« beizutreten, als selbst Welmans, der Chemiker der Firma Stollwerck in Köln, eine Begrenzung auf 2 Proz. als zweckmässig anerkannt hat.

Im Gegensatz dazu wies vor längerer Zeit in einer vor dem hiesigen Königl. Schöffengericht anberaumten Gerichtsverhandlung Filsinger[5]) darauf hin, dass nach § 1, Abs. A der Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetz, betreffend die Vergütung des Kakaozolles bei der Ausfuhr von Kakaowaren vom 22. April 1892 und dem ergänzenden Beschlusse des Bundesrats vom 3. November 1898 Kakaopulver bis zu 3 Proz. zugesetzte Alkalien enthalten dürfe, und dass die Fabrikanten diese Normierung bislang als bindend angesehen hätten. Bei diesem Widerstreit der Anschauungen, und weil auch Zipperer (loco cit.) einen Zusatz bis höchstens 3 Proz. Kaliumkarbonat als zulässig bezeichnet, gelangte das Gericht zu einer Verneinung des objektiven Tatbestandes der Verfälschung, und die Grenze von 3 Proz. Pottasche ist daher seitdem von dem Untersuchungsamte der Beurteilung zugrunde gelegt worden.

Auffällig erschien mir an dem Filsingerschen Gutachten nur die Behauptung, dass die meisten im Handel befindlichen Kakaopulver ebensoviel oder mehr Pottasche enthalten sollten, als das beanstandete Muster, dessen Gehalt an kohlensaurem Kalium aus der wasserlöslichen Alkalität zu 4,05 Proz. berechnet worden war. Da ich dieselbe aber aus eigener Erfahrung weder bestätigen noch bestreiten konnte, so hielt ich es für wünschenswert, über diese nicht unwichtige Frage einige Unterlagen zu beschaffen, und habe daher die Entnahme einer grösseren Anzahl von Kakaoproben im hiesigen Stadtgebiete angeregt. Zur Einlieferung gelangten 95, in den verschiedensten Geschäften angekaufte Kakaopulver, welche 24 Fabriken entstammten, und zwar 12 aus Dresden, 2 aus Leipzig, 2 aus Amsterdam und je 1 aus Halle, Altona, Emmerich, Magdeburg, Hamburg, Viersen, Tangermünde und Berlin. Die Untersuchung erstreckte sich auf die Bestimmung des Gehaltes an Mineralstoffen und wasserlöslicher Alkalität. Ausserdem wurde der Wassergehalt ermittelt, um ein Urteil über die Frage zu gewinnen, ob durch höhere Alkalizusätze die Hygroskopizität des Kakaos gesteigert wird. Der Fettgehalt bewegte sich zwischen 24 und 30 Proz.

Die erlangten analytischen Befunde sind in nachstehender Tabelle angeführt:

Nr.	Fabrikant	Asche Proz.	Wasserlösliche Alkalität ccm Normal-Säure	Kaliumkarbonat K_2CO_3 Proz.	Asche : K_2CO_3 = 100 :	Wasser Proz.
1	I	4,66	13,6	0,94	20,20	6,12
2	II	5,60	16,6	1,11	19,77	4,85
3	II	5,66	18,0	1,25	22,02	6,18
4	II	5,87	19,4	1,34	22,90	4,77
5	III	6,71	20,0	1,38	20,60	5,72
6	II	5,99	20,4	1,41	23,50	5,06
7	IV	5,96	20,6	1,43	23,92	6,96
8	V	6,24	20,8	1,44	23,10	6,24
9	VI	5,94	21,6	1,50	25,15	5,32
10	II	5,86	23,2	1,60	28,04	6,70
11	II	5,93	23,3	1,61	27,10	4,67
12	—	6,10	25,0	1,73	28,36	6,51
13	VII	6,22	26,6	1,84	29,60	6,41
14	VIII	6,00	27,6	1,91	31,83	7,24
15	IX	6,20	27,6	1,91	30,81	4,84
16	X	6,29	27,8	1,92	30,59	5,34
17	VI	6,24	28,0	1,94	31,05	6,42
18	X	6,92	28,0	1,94	27,97	4,16
19	II	6,38	28,6	1,98	31,02	5,03
20	VII	6,57	28,8	1,99	30,34	7,28
21	VII	5,20	28,8	1,99	38,30	6,10
22	XI	6,25	29,2	2,02	32,30	5,74
23	I	6,64	29,6	2,04	31,20	5,68
24	XII	6,44	29,6	2,04	31,82	5,29
25	III	6,19	29,6	2,04	33,09	6,43
26	III	6,63	31,0	2,15	32,36	5,36
27	II	6,56	31,1	2,15	34,90	4,21
28	XII	6,12	31,1	2,15	35,10	4,65
29	XII	6,63	32,0	2,21	33,4	4,62
30	XIII	8,07	32,4	2,24	27,2	6,30
31	I	6,72	32,4	2,24	33,2	5,47
32	XIII	6,24	32,4	2,24	35,9	6,11
33	V	6,97	33,0	2,28	32,7	5,86
34	—	5,60	33,5	2,31	41,3	9,34
35	XIV	6,48	33,6	2,32	35,9	5,06
36	XV	6,85	34,4	2,38	34,8	5,84
37	X	7,75	34,6	2,39	30,9	6,13
38	XVI	7,42	34,8	2,41	32,5	5,21

4) Lührig, Ztschr. f. Unters. d. Nahr.- und Genussm. 1905, IX, 257.

5) Ztschr. f. öffentl. Chem. 1905, 8.

Digitized by Google

Nr.	Fabrikant	Asche Proz.	Wasserlösliche Alkalität ccm Normal-Säure	Kaliumkarbonat K_2CO_3 Proz.	Asche : K_2CO_3 100 :	Wasser Proz.
39	XVII	6,86	34,8	2,41	35,1	4,62
40	XV	6,32	34,8	2,41	38,1	4,35
41	IX	6,62	35,2	2,43	36,7	4,60
42	X	6,85	35,2	2,43	35,5	6,75
43	XV	6,50	35,6	2,46	37,8	4,96
44	I	5,94	35,6	2,46	41,4	5,26
45	X	6,84	35,9	2,48	36,3	5,40
46	XIV	6,57	36,4	2,52	38,3	4,80
47	XV	7,54	36,8	2,55	33,7	6,45
48	XVI	6,84	37,2	2,47	37,6	4,34
49	XII	6,26	37,4	2,58	41,1	3 32
50	I	7,00	37,6	2,60	37,0	6,19
51	XII	6,86	37,6	2,60	37,9	5,15
52	I	7,24	38,8	2,68	37,0	5,69
53	XVIII	5,97	38,8	2,68	44,9	5,80
54	X	6,06	39,6	2,74	45,3	5,06
55	XV	6,78	39,8	2,75	40,6	4,60
56	XIX	7,09	42,4	2,90	41,3	6,73
57	X	6,67	42,4	2,90	43.5	4,47
58	XVII	7.28	42,8	2,96	40,7	6,01
59	XV	6,56	43,2	2,99	45,5	5,34
60	X	7.71	43,2	2,99	38,8	5.31
61	XIII	8,14	43,5	3,00	36,8	6,65
62	XII	6,88	44,0	3,04	44,2	5,08
63	XIII	7,28	44,4	3,07	42,1	5,48
64	II	7,00	44.4	3,07	43,9	6,02
65	XX	7,28	44,8	3,10	42.6	4,65
66	XV	8,02	44,8	3,10	38,5	5,66
67	XVII	7,62	45,3	3,12	40,9	4,83
68	I	6,46	45,6	3,15	48,8	6,41
69	X	7,33	45,8	3,16	43,1	4,06
70	XV	6,61	46,0	3,18	48,2	6,29
71	XIV	6,67	46,4	3,20	48,0	7,12
72	XV	7,74	46,4	3,20	46,4	6,27
73	XV	6,68	46,6	3,22	48.5	4,78
74	XXI	8,06	46,8	3.24	40,2	7,52
75	XV	6,71	46,8	3,24	48,3	5,78
76	V	8,46	47,6	3,28	38,8	5,88
77	IX	7,75	47,6	3,28	42,5	6,48
78	XV	6,98	47,6	3.28	47,1	5,84
79	XIII	7,75	47,6	3,28	42,4	6,46
80	XV	7,91	48,4	3,34	42,2	7,76
81	XXII	6,49	48,4	3,34	41,5	6,02
82	XVII	7,78	48,4	3,34	43,0	4,14
83	XXIII	7,74	48,4	3,34	43,3	6,54
84	XXIV	8,55	49,7	3,43	40,1	5,92
85	XV	6,33	49,7	3,43	54,2	4,90
86	XVII	7,12	50,1	3,46	48,6	4,36
87	XXIII	9,04	50,4	3,48	38.5	6,02
88	XIII	7,88	50,5	3,49	44,2	6,46
89	I	7,95	50,6	3,50	44,0	4,90
90	XIII	7,86	51,6	3,56	45,3	5,80
91	XV	6,86	51,6	3,56	52,0	7,06
92	X	7,56	52.8	3,64	48.2	5,67
93	XV	7,22	56,0	3,86	53,5	5,08
94	XXIII	9,33	56,4	3,90	41,8	5,89
95	XV	7,06	58,0	4,00	56,7	5,95
Minimum		4,66	13,6	0,94	19,77	4,06
Maximum		9,33	58,0	4,00	56,70	9,34

Beim Ueberblicken dieser Resultate fällt zunächst auf, dass der aus der wasserlöslichen Alkalität berechnete Gehalt an Kaliumkarbonat zwischen 0,94 und 4,00 Proz. beträgt, und die Höhe von 4,05 Proz. in keinem Falle erreicht. Die Aschenmenge bewegt sich zwischen 4,66 und 9,33 Proz., während der Wassergehalt 4,06 bis 9,33 Proz. beträgt.

Der Berechnung des zugesetzten Kaliumkarbonat stehen erhebliche Schwierigkeiten entgegen, da die natürliche Alkalität der Kakaoasche ausserordentlichen Schwankungen unterliegt. Der bisherigen Annahme, dass für den Pottaschegehalt der Kakaoasche im Mittel 1 Proz. in Abzug zu bringen sei, widersprachen bereits einige Befunde von Welmans, welcher in Puderkakao mit 33⅓ Proz. Fett bis zu 1,2 Proz. Kaliumkarbonat fand, entsprechend 1,44 Proz. nach der Umrechnung auf 20 Proz. Fett. Dürfte diese Tatsache die vorsichtigeren Fachgenossen schon zu einer Erhöhung der Grenzzahl auf 1,2 Proz. veranlasst haben, so sind durch die neueren Untersuchungen von Lührig[6]) vollends so abnorme Werte bekannt geworden, dass eine sichere Bestimmung des zugesetzten Alkali nach der bisherigen Methode als geradezu unmöglich bezeichnet werden muss. Lührig fand, auf halb entfetteten Kakao berechnet, Alkalitäten von 1,35, 1,61, 1,88, ja 2,11 Proz. K_2CO_3, also Zahlen, welche den bisher üblichen Abzug um mehr als das doppelte übertreffen, und wenn auch die betreffenden Kakaosorten nach Angabe ihrer Lieferanten in unvermischtem Zustande nicht zur Verarbeitung kommen sollen, so muss der gewissenhafte Analytiker doch immer mit der Möglichkeit rechnen, dass der von ihm untersuchte Puderkakao aus Bohnen mit einer abnorm hohen Aschen-Alkalität hergestellt worden ist. Er wird daher stets den von Lührig gefundenen Höchstwert in Abzug bringen.

Betrachtet man die vorstehende Tabelle unter Berücksichtigung dieser Tatsachen, so findet man, dass bei Annahme eines natürlichen Pottaschegehaltes von 1 Proz. mindestens 34 von den untersuchten 95 Proben, d. s. 36 Proz., einen 2 Proz. übersteigenden Zusatz von Kaliumkarbonat erhalten haben, während bei Abzug von 2 Proz. auch unter Zugrundelegung der Vereinbarungen keine einzige als übermässig alkalisiert zu beanstanden sein würde Der von der Zollanweisung nachgelassene Zusatz von 3 Proz. Kaliumkarbonat wird selbst unter der ersten Voraussetzung von keiner Probe überschritten.

Hinsichtlich der Feuchtigkeit lehrt die Zusammenstellung, dass zwischen Alkalität und Wassergehalt keine direkten Beziehungen bestehen. Gerade die höchsten Wassermengen, bis zu 9,34 Proz., finden sich bei sehr geringen Alkalitäten (2,31 Proz. K_2CO_3), während umgekehrt mit hohen Alkalitäten oft geringe Feuchtigkeit einhergeht. Es dürfte sonach die von Hueppe (loco cit.) geäusserte Ansicht an Wahrscheinlichkeit gewinnen, dass die übermässig feine Zerkleinerung des Kakaos, in Verbindung mit starker Entfettung, zu einer Erhöhung der hygroskopischen Eigenschaften der Präparate den Anlass gibt.

Die Folgen der vorstehenden Ausführungen für den Nachweis eines Alkalizusatzes sind jedenfalls, dass Puderkakaos mit einer 5 Proz Kaliumkarbonat entsprechenden wasserlöslichen Alkalität der Asche nicht beanstandet werden können, d. h. weil höhere Gehalte sich schon aus geschmacklichen Rücksichten verbieten und höchstens aus Versehen vorkommen werden, dass die Untersuchung auf Pottaschezusatz nach dem bisherigen Verfahren völlig aussichtslos erscheint.

Es fragt sich aber, ob nicht die Möglichkeit besteht, auf einem anderen Wege zum Ziele zu gelangen, und da möchte ich darauf hinweisen, dass die eingehende Analyse der Kakaoasche vielleicht gewisse Anhaltspunkte darbieten würde. Zwar unterliegt auch die prozentische Zusammensetzung der Asche den durch Art, Klima und Standort usw. bedingten Schwankungen, aber es lässt sich doch nach den bisherigen Erfahrungen über Fruchtsäfte und andere pflanzliche Produkte annehmen, dass diese Ab-

6) Ztschr. f. Unters. d. Nahr.- u. Genussm. 1905, IX, 257.

Digitized by Google

weichungen nicht so regellos sein werden, wie bei der Gesamt-Alkalität oder gar der Alkalität der wasserlöslichen Asche. Aus den von mir mitgeteilten Analysen[7]) geht hervor, dass bei aller Verschiedenheit der Fruchtsäfte in bezug auf die absolute Menge und Alkalität der Mineralstoffe, doch im Verhältnis der einzelnen Mineralstoffe zu einander eine gewisse Konstanz vorherrscht. Im Gegensatz dazu lehrt eine einfache Ueberlegung, dass die Alkalität des wasserlöslichen Anteils der Asche von den verschiedensten Faktoren beeinflusst wird und keineswegs einen direkten Ausdruck für den Gehalt an Kaliumkarbonat darbietet. Nach den zurzeit vorliegenden, allerdings sehr vereinzelten, Analysen von Kakaoaschen, überwiegt die Phosphorsäure so sehr, dass die gesamte Menge der alkalischen Erden zu ihrer Bindung nicht ausreicht, und dass daher ein erheblicher Teil sich mit den Alkalien vereinigen muss. Das in der Asche vorhandene Trikaliumphosphat geht aber unter Zerfall in Dikaliumphosphat und Aetzkali:

$$K_3PO_4 + H_2O = K_2HPO_4 + KOH$$

in die wässerige Lösung über. Es reagiert also alkalisch gegen Phenolphthaleïn und gebraucht zu seiner Ueberführung in die neutrale Verbindung K_2HPO_4 eine gewisse Menge Säure, die, neben dem wirklich vorhandenen Kaliumkarbonat, als Alkalität in die Erscheinung tritt und einen zu hohen Gehalt an kohlensaurem Alkali vortäuscht.

Zur Erläuterung meines Gedankenganges gestatte ich mir, folgende Analyse einer Kakao-Asche anzuführen:

Kaliumoxyd (K_2O)	36,730 Proz.
Natriumoxyd (Na_2O)	0,527 »
Calciumoxyd (CaO)	4,215 »
Magnesiumoxyd (MgO)	16,120 »
Phosphorsäure (P_2O_5)	28,300 »
Schwefelsäure (SO_3)	2,694 »
Chlor (Cl)	0,302 »
Kohlensäure	10,590 »

Um die Menge der an Erdalkalien gebundenen Phosphorsäure zu berechnen, verfährt man in folgender Weise:

Nach der Gleichung: $3CaO + P_2O_5 = Ca_3(PO_4)_2$ entsprechen
168 g CaO = 142 g P_2O_5; also 4,215 Proz. CaO = 3,563 Proz. P_2O_5.
Nach der Gleichung: $3MgO + P_2O_5 = Mg_3(PO_4)_2$ entsprechen
121,08 g MgO = 142 g P_2O_5; also 16,120 Proz. MgO = 18,908 Proz. P_2O_5.
Summe der an Erdalkalien gebundenen P_2O_5 = 22,471 Proz.

Nach Abzug dieser Zahl von der Gesamt-Phosphorsäure erhält man die Menge der an Alkali gebundenen, d. h. wasserlöslichen Phosphorsäure zu

28,390 — 22,471 = 5,919 Proz. P_2O_5.

Diese überschüssige Phosphorsäure bindet nach der Gleichung:

$$P_2O_5 + 3K_2O = 2K_3PO_4$$

d. h. 142 g P_2O_5 entsprechen 282,9 g K_2O 11,794 Proz. K_2O,
die gleichzeitig vorhandenen 2,694 Proz. SO_3 nach der Gleichung:
$SO_3 + K_2O = K_2SO_4$, d. h. 80,06 g SO_3 entsprechen 94,3 g K_2O 3,173 Proz. K_2O,
die 0,302 Proz. Cl nach der Gleichung $2HCl + K_2O = 2KCl + H_2O$;
oder 70,90 g Cl entsprechen 94,3 g K_2O 0,402 Proz. K_2O.
Summe der an Säuren gebundenen Alkalien = 15,369 Proz. K_2O.

Da der Gesamtalkaligehalt der Asche 36,73 Proz. K_2O + 0,527 Proz. Na_2O (entsprechend 0,800 Proz. K_2O) dem Aequivalent von 37,530 Proz. K_2O gleichkommt, so ergibt diese Zahl vermindert um die Menge des an Säuren gebundenen Kali, also 37,530 — 15,369 = 22,161 Proz. K_2O den Gehalt des an Kohlensäure gebundenen Kaliumoxydes, entsprechend 32,50 Proz. K_2CO_3.

Demgegenüber fällt die Berechnung des Kaliumkarbonates aus der wasserlöslichen Alkalität zu hoch aus, weil diese auch noch die Alkalität des Trikaliumphosphates umfasst.

Nach der Gleichung:

$$2K_3PO_4 + 2H_2O = 2K_2HPO_4 + K_2O + H_2O,$$

repräsentiert 1 Molekül P_2O_5 die Alkalität von 1 Molekül K_2O. 142 g P_2O_5 entsprechen also 94,3 g K_2O, d. h. die in wässeriger Lösung befindlichen 5,919 Proz. P_2O_5
= 5,006 Proz. K_2O oder 7,342 Proz. K_2CO_3.

Die wasserlösliche Alkalität ergibt also einen Gehalt von 39,842 Proz., statt der wirklich vorhandenen 32,50 Proz. K_2CO_3. Aus dem Kohlensäuregehalt der Asche (10,59 pCt.) berechnen sich 33,26 Proz. K_2CO_3.

Da alle bisherigen Aschenanalysen von Kakao einen Kohlensäuregehalt, d. h. einen Ueberschuss der Basen über die sauren Bestandteile ergeben haben, so erscheint es berechtigt, die analytisch gefundene Kohlensäuremenge auf Pottasche umzurechnen.

Für noch zweckmässiger würde ich es halten, den Kaliumgehalt der Beurteilung zugrunde zu legen, da dieser offenbar die grössere Konstanz aufweist und bereits durch geringe Pottasche-Zusätze stark beeinflusst wird.

Unter der Annahme, dass eine Asche 35 Proz. K_2O enthält, und dass der Aschengehalt 5 Proz. beträgt, ergibt sich der Gehalt des Kakaos an Kaliumoxyd zu 1,75 Proz. K_2O. Ein Zusatz von nur 1 Proz. Pottasche erhöht den Kaligehalt um 0,7 Proz., d. h. auf 2,45 Proz.; den prozentischen Kaligehalt der Asche aber auf

$$\frac{2{,}45 \times 100}{6} = 40{,}8 \text{ Proz.}$$

Zusätzen von 2 bezw. 3 Proz. Pottasche entsprechen Kaligehalte der Asche von 45 und 48.1 Proz.

Das sind verhältnismässig beträchtliche Unterschiede, die unter Zuhilfenahme der übrigen Aschenbestandteile vielleicht ein Urteil ermöglichen könnten. Ob diese Annahme wirklich begründet ist, wird sich erst nach dem Ausfall einer grösseren Anzahl von Aschenanalysen, mit denen ich zurzeit beschäftigt bin, entscheiden lassen.

Dresden, im Mai 1906.«

* * *

Wie diese Ausführungen, so werden auch die Ergebnisse der Aschenanalysen, mit denen Herr Dr. Beythien sich beschäftigt, für die Kakaoindustrie wertvoll sein. Dieser Aufsatz hat Herrn Dr. Filsinger in Dresden veranlasst, sich ebenfalls zu der Frage des Pottaschegehaltes des Kakaopulvers zu äussern. Herr Dr. Filsinger schreibt in Heft XII vom 15. Juli der »Zeitschrift für öffentliche Chemie« folgendes:

»Unter dieser Ueberschrift berichtet Beythien in Nr. 23 der »Pharmaceutischen Centralhalle« vom 7. Juni 1906 über seine Untersuchung von 95 Proben Kakaopulver auf den Gehalt an Asche, deren wasserlöslicher Alkalität und Feuchtigkeit. Den Anlass

7) Ztschr. f. Unters. d. Nahr.- u. Genussm. 1905, X, 339.

Digitized by Google

dazu bot ihm eine Ende 1904 vor dem hiesigen Königlichen Schöffengericht stattgefundene Hauptverhandlung, in welcher ein Kakaopulver mit 4,05 Proz. wasserlöslicher Aschenalkalität, auf Kaliumkarbonat bezogen, den Gegenstand der Anklage bildete. Ein auswärtiges Nahrungsmittel-Untersuchungsamt hatte, auf dem Standpunkte der »Vereinbarungen« fussend, das Fabrikat, weil sein Zusatz an Kaliumkarbonat mehr als 2 Proz. des entölten Pulvers betrug, als verfälscht beanstandet. Dagegen vertrat ich die Ansicht, welche in den Ausführungsbestimmungen zum Gesetz, betreffend die Vergütung des Kakaozolles bei der Ausfuhr von Kakaowaren vom 22. April 1892 niedergelegt ist, in welchen die Höchstmenge der »zugesetzten« Alkalien auf 3 Prozent normiert wird und betonte, dass nach meinen Erfahrungen mit der in den Vereinbarungen angenommenen Grenzzahl in praxi nicht auszukommen sein müsse, weil die Mehrzahl der Kakaopulver des Handels einen grösseren Zusatz an Alkalien enthielte. Mein in dieser Sache der beschuldigten Firma schriftlich erstattetes Gutachten vom 14. August 1904 sagt über die Probe wörtlich: »Aus diesen Resultaten folgt, dass vom Standpunkte des Nahrungsmittelchemikers Bedenken gegen die Beschaffenheit des Kakaopulvers nicht zu erheben sind. Dabei ist aber zu bemerken, dass die Probe sich bezüglich der Menge von Mineralstoffen (Asche) und »zugesetzten« Alkali an der üblichen Grenze befindet, eine weitere Erhöhung nach dieser Richtung also zur Beanstandung führen müsste.« Wenn nun Beythien in seiner Arbeit wörtlich sagt: »Auffällig erschien mir an dem Filsingerschen Gutachten nur die Behauptung, dass die meisten im Handel befindlichen Kakaopulver ebenso viel oder mehr Pottasche enthalten sollten, als das beanstandete Muster, dessen Gehalt an kohlensaurem Kalium aus der wasserlöslichen Alkalität zu 4,05 Prozent berechnet worden war«, so habe ich festzustellen, dass ich diese Behauptung gar nicht getan habe. Mein Vergleich hatte lediglich die Grenzzahl der Vereinbarungen, auf die hin die Beanstandung auswärts erfolgt war, im Auge. Die Angelegenheit ist von mir auch schon früher, Zeitschrift für öffentliche Chemie, Jahrgang XI, Heft I, besprochen worden und habe ich keinen Anlass, dem dort Gesagten noch etwas zuzufügen.

Bei den 95 von Beythien geprüften Kakaopulvern schwankt die wasserlösliche Gesamtalkalität zwischen 0,94—4,00 Prozent Kaliumkarbonat, und weil nach meinen Beobachtungen der handelsüblichen Rohkakaos die natürliche wasserlösliche Alkalität eines Kakaopulvers mit 25 Prozent Fett auf rund 1 Prozent zu schätzen ist, würde ich diesen Betrag in Abzug bringen und den Ueberschuss als »zugesetzt« ansprechen. Nun sind aber im Jahre 1905 von Lührig bei einem Ceylon- und einem Maracaibo-Rohkakao Werte bis zu 2,11 Prozent gefunden worden, und darauf hin muss, wie Beythien zutreffend sagt, der gewissenhafte Analytiker doch immer mit der Möglichkeit rechnen, dass der von ihm untersuchte Puderkakao aus Bohnen mit einer abnorm hohen Aschenalkalität hergestellt worden ist. Er wird daher stets den von Lührig gefundenen Höchstwert in Abzug bringen. Am Schlusse dieses Teiles seiner Arbeit sagt Beythien dann wörtlich: »Die Folgen der vorstehenden Ausführungen für den Nachweis eines Alkalisuzatzes sind jedenfalls, dass Puderkakaos mit einer 5 Prozent Kaliumkarbonat entsprechenden wasserlöslichen Alkalität der Asche nicht beanstandet werden können, das heisst, weil höhere Gehalte sich schon aus geschmacklichen Rücksichten verbieten und höchstens aus Versehen vorkommen werden, dass die Untersuchung auf Pottaschezusatz nach dem bisherigen Verfahren völlig aussichtslos erscheint.« Damit verurteilt Beythien jetzt selber den von ihm in jener Gerichtsverhandlung mit grosser Entschiedenheit vertretenen Standpunkt der Vereinbarungen. Man darf es als erfreulich bezeichnen, dass das Schöffengericht sich damals meinem Gutachten anschloss und somit ein Rechtsirrtum vermieden wurde. Hoffentlich lässt die Redaktion bei einer Revision der »Vereinbarungen« diese Grenzzahl überhaupt fallen.

Die deutschen Fabrikanten sind redlich bestrebt, die zum Aufschliessen erforderliche Alkalimenge tunlichst zu verringern. Jene Gerichtsverhandlung und andere behördliche Erörterungen in derselben Richtung wurden auch in weiteren Fabrikantenkreisen bekannt und zugleich Mahnungen. Sie sind, wie aus den Beythienschen Zahlen ebenfalls hervorgeht, nicht wirkungslos geblieben. In Deutschland benutzt man zum Aufschliessen aber keineswegs nur Pottasche, sondern auch Ammoniak, Ammoniumkarbonat und Natriumkarbonat, sowie Mischungen daraus. Unter den Beythienschen Proben dürfte sich auch eine ganze Anzahl mit Ammoniak behandelter befinden. Für die von ihm in Aussicht genommene Beurteilung nach dem Kaliumgehalte verdient deshalb besonders die Präparation durch Natriumkarbonat Berücksichtigung.«

Auslandsbriefe.

Aus Nordamerika:

Die **Geschäftslage** in den Vereinigten Staaten wird andauernd sehr günstig beurteilt. Es liegen überschwengliche Berichte vor über all das, was die aufstrebende wirtschaftliche Bewegung schon bewirkt haben soll, und was für den Rest des Jahres noch zu erwarten steht. Unkende Stimmen werden widerlegt durch die hohen Betriebseinnahmen der Bahnen und die bedeutenden Bankumsätze, die den Verkehr noch bedeutender als wie jetzt vorm Jahr erscheinen lassen. Allerdings machen sich die Enthüllungen über die Chicagoer Schmutzereien in der Fleischindustrie bemerkbar, aber dafür sind die Aussichten auch auf dem engeren Gebiet unserer Industrie soviel besser, da für sie doch die sogenannte gute Zeit noch kommt. Die Aussichten darauf finden eine wesentliche Stütze in den Nachrichten über die Ernte. Der Winterweizen wurde unter günstigen Bedingungen eingebracht, und ausserdem gibt es nichts zu beklagen. Auch die Baumwolle steht gut. Ein sehr gutes Zeichen für die allgemeine Rührigkeit liegt darin, dass überall mehr oder weniger über Mangel an Arbeitskräften geklagt wird.

Am ersten August d. J. ist auch das **neue Fleischschaugesetz** in Kraft getreten, das seine Entstehung den Enthüllungen über die Verhältnisse in den Chicagoer Schlachthäusern verdankt. Natürlich sind die Vorschriften sehr genau und sehr scharf. Räume, Geräte und Angestellte müssen immer sauber und reinlich beschaffen sein. Leute, die Schwindsucht haben, dürfen nicht eingestellt werden. Die Schlachter müssen sich jedesmal vorm Schlachten waschen. Chemikalien, Drogen oder Farben dürfen nur verwandt werden, wenn der Kongress ihre Verwendung ausdrücklich erlaubte; auch Präservativmittel, ausser Kochsalz, reinen Gewürzen und vorläufig noch Salpeter sind verboten, Borpräparate ausgeschlossen. Für die Ausfuhr dürfen solche Mittel verwandt werden, aber nur, wenn sie im Bestimmungsland gesetzlich erlaubt sind. Diese Fleischwaren müssen in besonderen Räumen gehalten werden. Die Verarbeitung kranker Tiere soll nach den neuen Bestimmungen ganz unmöglich sein. Wird ein solches Tier erst nach dem Schlachten als unbrauchbar erkannt, so soll es mit Chemikalien übergossen werden, die seine Verwendung nur noch für Düngerzwecke

Digitized by Google

zulassen. Die grossen Chicagoer Fleischpackhäuser haben seit jenen Enthüllungen schon eingreifende Verwandlungen durchgemacht, um allen Anforderungen zu entsprechen. Eine auch für deutsche Fleischwaren wenig angenehme Bestimmung des neuen Gesetzes besteht darin, dass diese nicht mehr von einem Staat zum andern gebracht werden dürfen. Also sämtliche Frankfurter Würstchen und Strassburger Gänseleberpasteten, die in Neuyork gelandet werden, müssen dort auch verzehrt werden, sodass ganz Amerika erst dorthin fahren muss, wenn es sich diese Genüsse einmal gönnen will. Was von Newyork gilt, gilt natürlich auch von den andern Hafenplätzen und Staaten.

Die **National Candy Co.**, die sehr viel Glukose braucht, wird sich diese in Zukunft selbst herstellen. Denn vor einigen Wochen hat sie eine Tochtergesellschaft mit einem Kapital von etwa 4 200 000 Mk. unter dem Namen Clinton Sugar Refining Co. gegründet. Die neue Gesellschaft wird in einem noch zu errichtenden Fabrikbau neben der Glukose noch andere, verwandte Erzeugnisse herstellen. Besonders günstig ist als Sitz der Tochtergesellschaft Clinton Ja. gewählt worden, weil von dort nach allen in Betracht kommenden Plätzen gute Verbindungen bestehen. Diese Gründung ist eine Folge davon, dass die Corn Products Company dem Glukosenmarkt immer mehr in ihre Gewalt zu bekommen scheint, sodass sie als alleinige Beherrscherin des Marktes auch die Preise vorschreiben kann.

Ausserdem werden noch andere **Neugründungen** und **Kapitalserhöhungen** gemeldet, die ebenfalls die guten Aussichten, teilweise in scherzhafter Weise wieder spiegeln. So war einem Angestellten von Ziegler ein ehrendes Amt in einer politischen Partei angeboten. Die Fachpresse beglückwünschte ihn auch dazu, aber sie gab ihm zugleich den guten Rat, in der Industrie zu bleiben, da diese zurzeit mehr Aussichten habe als die Politik.

In South Dakota ist eine **Consolidated Baker's Chocolate Co.** mit einem Kapital von 21 Mill. Mk. errichtet, um die Herstellung und den Verkauf von Kakao, Schokolade und verwandten Waren zu betreiben.

Den gleichen Betrag von etwa 21 000 000 Mk. setzte die **Franco-Swiss Chocolate Co. in New Jersey** fest, der nach und nach einzubezahlen sei. Davon sollen 8 400 000 Mk. Stammaktien, die übrigen Vorzugsaktien werden.

Die Chicagoer Enthüllungen scheinen noch eine Reihe anderer Veröffentlichungen nach sich ziehen zu wollen; so werden in der New York World über die **Zustände in den Fabriken des Zuckertrustes** Geschichten erzählt, die ebenfalls dazu angetan sind, dass dort einmal ausgekehrt werden möchte. Auch fehlt es an Reinlichkeit sehr, und wo Schmutz herrscht, herrscht auch Unordnung. Daneben sind die Löhne für amerikanische Verhältnisse so kläglich, dass sich nur ganz arme Teufel, die sonst nichts anzufangen wissen, für die Arbeit bereit finden lassen. Mit diesen Nachrichten stehen die Gewinne des Zuckertrustes recht wenig in Einklang, und sie gewinnen an Bedeutung, da sie die ganzen, Zucker verarbeitenden Industrien Nordamerikas recht nahe angehen. Allerdings wird man diesen Uebelständen im Ausland nicht die gleiche Aufmerksamkeit wie dem Fleischskandal schenken, weil der Zucker im Lande bleibt. Aber Beachtung verdient dies trotzdem, und vor allem ist Abhilfe geboten, denn schon allein der Umstand, dass derartige Sachen vor dem Forum der Oeffentlichkeit zur Sprache kommen konnten, wirkt schädigend auf den Absatz in Zucker und zuckerhaltigen Sachen, denn dann ist das Misstrauen geweckt.

Aus England:

Von »**Prepared cocoa**« wurden

	im Juli 1906	in 7 Monaten 1906 (05)
eingeführt	596 400 lbs	5 582 805 (5 140 796) lbs
verbraucht	541 898 »	5 251 532 (4 869 326) »
ausgeführt	86 556 »	312 169 (272 169) »

An Vorräten befanden sich in den Transitlagern Ende Juli 1906 (1905) 76 000 (79 000) lbs. Die Einfuhr von Prepared Cocoa, der die schweizerischen Schokoladeneinfuhren enthält, hat 1906 seit Anfang des Jahres nur etwa 10 Prozent gegen 1905 zugenommen. Zu beachten bleibt, dass 1906 noch immer nicht die sehr hohen Zahlen von 1904 erreicht hat, die für sieben Monate gar 5 385 148 lbs umfasst haben.

Immer wieder taucht die **Zuckerfrage** in der öffentlichen Meinung auf. Manche Zuckerkreise können sich durchaus nicht mit der Brüsseler Konvention abfinden. Früher wurde als Grund gegen die Konvention ins Feld geführt, dass dadurch der Zucker teurer geworden sei, und das fand scheinbar Unterstützung in dem knappen Zuckerjahr 1904/05, wo wir eine kleine Ernte hatten, tatsächlich war diese allein schuld an den hohen Preisen. Jetzt, wo dieser Grund nichts mehr verschlägt, und wo wir seit Monaten annehmbare Preise haben, wird gesagt, dass die Konvention weniger den westindischen Kolonien günstig gewesen sei, als vielmehr den fremden Rohrzuckergebieten wie Kuba und Java. Besonders die Abgabe auf Zucker, die schon vor der Konvention als Kriegssteuer bestand, aber dieser gern zugeschoben wird, wird angegriffen. Dabei ist erst ganz kürzlich an massgebender Stelle erklärt worden, dass die englische Regierung nicht so ohnehin auf die 120 Mill. Mk. verzichten könne, die durch Aufhebung der Zuckersteuer alle Jahre wegfallen würden, es sei denn, dass andere Steuerquellen gefunden werden könnten. Gewissermassen als Antwort auf diese Erklärung versuchen die englischen Raffinerien jetzt zu erreichen, dass auf fremde Raffinaden eine Extrasteuer von 1—2 sh gelegt wird, um auf diese Weise eine Vergünstigung zu geniessen. Ausserdem wird fortwährend auf den Schaden hingewiesen, den angeblich die Konvention den Zucker verarbeitenden Industrien zugefügt haben soll. Es wird gesagt, dass Ende 1904 etwa 12 000 Menschen weniger beschäftigt gewesen seien, als vor der Konvention. Davon kämen allein 5000 Menschen auf London. Der Grund hierfür liegt lediglich in den von der Spekulation wahnsinnig hinaufgeschobenen Zuckerpreisen. Ferner wird geklagt, dass heute zwei oder drei Raffinerien so viel herstellen, als früher 30 bis 40, die sich in das Geschäft teilten. Auch hier trägt weniger die Konvention die Schuld, als vielmehr die wirtschaftlichen Verhältnisse, die auf möglichste Konzentrierung und Ansammlung des Kapitals in wenigen Händen hinstreben. Dies ist besonders in England der Fall.

In Glasgow wurde kürzlich vor der Behörde die Frage zur Sprache gebracht, in welcher Weise **Jams zusammengesetzt** werden dürfen. Dabei wurde versucht, als Handelsbrauch hinzustellen, dass ein Zusatz bis zu 21 Prozent Stärkezucker oder Sirup oder dergleichen erlaubt sei. Doch liess sich die Behörde hierauf garnicht ein, sondern entschied, dass r e i n e Jams nur aus Früchten bestehen dürfen und aus Zucker, der von der Rübe oder vom Rohr gewonnen ist.

Hier steht alles im Zeichen der grossen **September-Ausstellung in der Agricultural Hall,** London, die alljährlich um diese Zeit stattfindet. Diese Veranstaltung dient dazu, die Muster fürs Weihnachtsfest den Käufern zu zeigen und Bestellungen darauf entgegen zu nehmen. Natürlich zeigen die Fabrikanten, wie in früheren Jahren, so

Digitized by Google

auch jetzt ihr bestes her. Auf die Ausstellung selbst soll im nächsten Bericht näher eingegangen werden.

Dr. Tibble's Vi Cocoa-Gesellschaft wird sich in Zukunft **The Watford Manufacturing Company Ltd.** nennen. Diese Namensänderung wurde auf einer ausserordentlichen Generalversammlung am 11. August beschlossen.

Das London County Council hat der Firma **Crosse & Blackwell** für den von ihr innegehabten Pachtgrund und als Abstand im ganzen 2 Mill. Mk. bezahlt; Anwalts- und Ueberschreibungsgebühren werden ausserdem vergütet.

Aus Schweden:

Der **schwedische** Zolltarif wird zum 1. Septbr. eine Reihe von Aenderungen erfahren, die zum Teil auch unsere Industrie angehen. Zunächst werden die Zuckersteuern und die Zuckerzölle geändert. Vom 1. September d. J. ab beträgt der Einfuhrzoll auf Raffinaden aller Art, Hut-, Kandis-, Formzucker, gestossenen oder gemahlenen Zucker 17 oere fürs Kilo, wozu noch eine Verbrauchsabgabe von 13 oere tritt. Unraffinierter Zucker, der nicht dunkler als Nr. 18 holl. Stand. ist, muss ebenfalls 17 oere Zoll + 13 oere Verbrauchssteuer zahlen, dagegen beträgt der Zoll auf unraffinierten Zucker, dunkler als Nr. 18 holl. Stand., ausser der Verbrauchssteuer von 13 oere 11¾ oere aufs Kilo. Ausserdem werden noch Ausgleichszölle für Länder, die wohl Zucker ausführen, aber nicht zur Konvention gehören, festgesetzt, die hier aber kaum zur Hebung kommen dürften. Sirup und Melasse unterliegen einem Zoll von 10 oere. Demnach stellt sich die Höhe der Zollabgaben (einschliesslich Verbrauchssteuer), wie folgt, auf 100 Kilo in deutscher Währung:

	bisher	vom 1. 9. 06 ab
Raffinaden und Rohzucker über 18 holl. Stand	37.10 Mk.	33.75 Mk.
Rohzucker unter 18 holl. Stand	26.45 »	27.90 »
Reine Verbrauchsabgabe	13.25 »	14.65 »

Die Verbrauchsabgabe ist um 1,40 Mk. erhöht, der Raffinadenzoll um 3,35 Mk. ermässigt, doch bleibt die Spannung zwischen beiden Sätzen immer noch hoch genug, um der schwedischen Zuckerindustrie einen mehr als ausreichenden Zollschutz zu gewähren. Im Anschluss an die neuen Zollsätze werden auch die Rückvergütungen genannt, die den in Schweden mit ausländischen oder sonstwie abgabepflichtigen Rohstoffen hergestellten Waren von der schwedischen Regierung gewährt werden. Diese Zollrückvergütung beträgt

für	aufs Kilo	auf 100 Kilo
Raffinaden, Hut-, Kandis- und Formzucker	13 oere	14.65 Mk.
Zuckerwaren, Konfitüren	30 »	33.75 »
Schokalade, (Bohnenzoll Mk. 5.65)	5 »	5.65 »

Schweden gehört zur Konvention, aber es darf einen höheren Schutzzoll erheben, weil es keinen Zucker ausführt, auch ist daran zunächst nicht zu denken. Diese Zugehörigkeit zur Konvention richtet sich nach denselben Grundsätzen, unter denen jetzt die Schweiz ihr beitritt.

Aus der Schweiz:

In wenigen Tagen, am 1. September 1906, wird die **Schweiz Mitglied der Brüsseler Konvention** werden. Wie schon früher gemeldet, hat sich die ständige Kommission in Brüssel bereits eingehend mit der Sache befasst, und alle Bestimmungen sind geregelt. Der Beitritt der Schweiz erfolgt nach den Festsetzungen der Konvention, doch bleibt sie, solange sie keinen Zucker ausführt, von den Bestimmungen befreit, die über eine genaue Fabrikkontrolle getroffen sind, und die ausser der allgemeinen Verbrauchsabgabe, soweit sie erhoben wird, einen Höchstzollsatz von 6 frs für raffinierten und 5½ frs für unraffinierten Zucker auf 100 Kilo festsetzen. Bekanntlich sind die Zuckerzölle in der Schweiz etwas höher und zwar stellt sich der Einfuhrzoll für Roh- und Kristallzucker auf 7½ frs. Zucker in Hüten, Platten, Blöcken zahlt 10 frs, und wenn dieser Zucker geschnitten oder fein gepulvert ist, hat er 11.50 frs an Zoll zu entrichten. Ausserdem hat die Schweiz wie Schweden als nicht Zucker ausführendes Land bei den Verhandlungen der Kommission keine beschliessende, sondern nur eine beratende Stimme. Wir wiederholen hier noch einmal, dass sich mit dem Beitritt der Schweiz Konvention die Zollsätze ändern, die bisher für zur Schokoladen und Zuckerwaren bei der Einfuhr in Deutschland galten. Bisher wurde ausser dem Vertragszoll ein Konventionszuschlag von 10 Mk. erhoben. Dieser Zuschlag fällt vom 1. September fort, und es wird nun schweizerische Schokolade 50 Mk. und schweizerisches Zuckerwerk 40 Mk. für den Doppelzentner zu bezahlen haben. Natürlich versteht sich die Ermässigung auch für alle anderen Vertragsstaaten, die bisher den Konventionszuschlag ebenfalls mit bezahlen mussten. Dies kommt neben schweizerischer auch für französische Schokolade in Frage.

Im ersten Halbjahr 1906 hat sich in der Schweiz trotz des hohen Diskontsatzes eine rege **Emissionstätigkeit** gezeigt. Seit vielen Jahren war das Geld nicht mehr so teuer wie in den letzten dreiviertel Jahren. Der Diskontsatz betrug in dieser Zeit mindestens 4½ Prozent, während er im ersten Halbjahr von 1905 noch bis auf 3½ Prozent herunter ging. Auch die Schweizer Schokoladenindustrie hatte ihren guten Teil an der Ausgabe neuer Werte. Wir nennen die Compagnie Suisse in Lugano, die im März 1400 Aktien im Nennwerte von 500 frs das Stück zu je 625 frs ausgab, ferner in Montreux die Soc. An. A. Zürcher, die 1000 neue Aktien zum Nennwerte von 250 frs das Stück verteilte, und die Soc. An. Séchaud, die ebenfalls für 500 000 frs neue Aktien auf den Markt brachte.

In Lausanne ist eine **neue Akt.-Ges.** mit einem Grundkapital von 1 000 000 frs gebildet worden. Diese Gesellschaft nennt sich **Soc. An. des plieuses automatiques.** Ihr Hauptzweck wird die Herstellung und der Verkauf einer neuen Maschine zur Einwickelung von Schokolade, sowie auch von Maschinen anderer Art sein.

In **Kemptthal** spielte sich vor einigen Tagen ein trauriger Vorfall ab, indem der erste Prokurist der Maggi-Gesellschaft, die dort ihren Sitz hat, von einem früheren Angestellten erschossen wurde. Es ist nicht festgestellt, ob der Täter aus Rache oder im Wahnsinn handelte.

Die gesetzgebenden Körperschaften der Schweiz haben sich vor einiger Zeit mit der Neuregelung der **Bestimmung über die Erfindungs-Patente** beschäftigt. Der Artikel 64 der Bundesverfassung, der vom Schutz gewerblicher Erfindungen mit Einschluss der Muster und Modelle handelt, bestimmt, dass ein schweizerisches Patent nur auf solche, gewerblich verwertbare Erfindungen erteilt werden darf, die durch Modelle dargestellt werden können. Diese Beschränkung soll bei der Neuregelung aufgehoben und der Kreis der patentierbaren Erfindungen erweitert werden. Bisher war es z. B. nicht möglich, Erfindungen chemischer Art oder diesen gleichzustellende Verfahren, die zur Veredelung oder besseren Herstellung einer Ware dienten, zu patentieren. Dies

Digitized by Google

soll in Zukunft ermöglicht werden, soweit diese Verfahren sich auf Webwaren beziehen. Dagegen sollen auch in Zukunft alle derartigen Verfahren, die sich auf Heil- und Nährstoffe beziehen, vom Patentschutz ausgeschlossen bleiben. Dieser Ausschluss ist für die gesamte Nahrungsmittelindustrie wissenswert. Der Bundesrat besteht auf dieser Ausnahme, weil er eine erhebliche Verteuerung gerade der Heilstoffe befürchtet, wenn diese patentiert werden. Obgleich Sachverständige diese Verteuerung bestreiten, hält der Bundesrat doch an seiner Ansicht fest.

Die **Lucerna** in Hochdorf fordert die letzte Rate von 25 Prozent im Betrage von 125 Frs. auf die Aktie ein. Die Einzahlung muss bis zum 15. September d. J. bei der Kantonalbank in Luzern erfolgen. Spätere Zahlungen werden nur mit 6 Prozent Vorzugsspesen angenommen. Erfolgt diese auch innerhalb der gesetzlich zulässigen Frist nicht, so werden die Betreffenden ihrer Anrechte auf die Aktien und die geleisteten Zahlungen für verlustig erklärt.

In Steffisburg ist eine **Schweizerische Trockenmilchgesellschaft** errichtet, deren Hauptzweck die Herstellung von Trockenmilch und Trockenmilchpräparaten ist. Die Gesellschaft übernimmt die gesamten Aktiven und Passiven der Kommandit-Gesellschaft G. Kammermann & Cie.; das Grundkapital ist auf 400000 frs festgesetzt. Der Verwaltungsrat, dessen drei Mitglieder die Gesellschaft einzeln vertreten können, hat ausserdem Herrn G. Kammermann aus Bern, der die technische Leitung der Gesellschaft in Händen hat, Vertretungsvollmacht erteilt.

Zucker.

Bericht vom 20. August 1906.

Die Nachrichten über den Stand der Rübenfelder lauten günstig, wenn gleich man der Ansicht ist, dass die Rüben hier und dort hinter den vorjährigen etwas zurück sind. Der Durchschnitt des in der Rübe enthaltenen Zuckers hat sich Ende voriger Woche auf 13,6 Prozent berechnet, während zur gleichen Zeit 1905 mehr, 14 Prozent, festgestellt wurden. Dagegen ist das Durchschnittsgewicht ungefähr dem von 1905 gleich, das Blattgewicht höher als 1905.

Die Bewegung, die vor 14 Tagen auf den Zuckermärkten infolge amerikanischer Käufe herrschte, hat nachgelassen, da nach den ersten Umsätzen weitere, die man erwartete, nicht gefolgt sind. Auf diese Weise kam die Bewegung zum Stillstand.

Hieran vermochten auch die günstigen Zahlen des deutschen Juliverbrauchs nichts zu ändern. Dieser stellte sich auf 124 400 t 1906 gegen 102 500 t 1905.

Am Raffinadenmarkt ist ebenfalls wieder Ruhe eingekehrt. Nur in der ersten Woche wurden etliche Umsätze aus erster Hand gemeldet, doch blieb dann das Geschäft aus Mangel an Ware erster Hand auf die zweite Hand beschränkt, die ebenfalls einige Umsätze zu verzeichnen hat.

Die Magdeburger Tagespreise haben am 20. August für gemahlenen Melis auf 18 bis 18¼ Mk., für gemahlene Brotraffinade auf 20.50 Mk. gestanden.

Die Lage ist bei Schluss dieses Berichts ruhig, da auch England keine Kauflust zeigte und die Abforderungen etwas nachliessen.

Kakaobohnen.

Bericht vom 20. August 1906.

Das allgemeine Bild hat sich in den letzten beiden Wochen ziemlich verändert. Es hat eine allgemeine Schwenkung der Preise nach oben stattgefunden, und zwar mit ziemlicher Schnelligkeit. Heute hat sich diese Bewegung noch nicht gesetzt oder ins Gegenteil gekehrt.

Schuld hieran scheinen hauptsächlich die Musskäufe einiger Blankoverkäufer zu sein, die jetzt in der anhebenden Verbrauchszeit von ihren Abnehmern zur Lieferung gedrängt werden, während das Angebot für sofortige Lieferung in den letzten Tagen nur schwach war. Dass daneben bei den einzelnen Sorten auch noch dies und jenes die Aufwärtsbewegung stützen half, soll nicht bestritten werden.

Dass die hohen Preise auch von den Fabrikanten zu Einkäufen angelegt wurden, ist nicht gemeldet und auch unwahrscheinlich, denn die meisten haben sicherlich die niedrigen Preise der verflossenen Monate benutzt, um sich auf einige Zeit zu versorgen. Höchstens könnten einige Geschäfte zustande gekommen sein, die in unvorhergesehenem Bedarf ihren Grund hatten.

Bei den Einzelberichten sind Preise meist nicht genannt, weil sich diese jetzt jeden Tag fast geändert haben. Es wäre daher zwecklos, hierüber Angaben zu machen.

Die **Hamburger Zufuhren** sind in der ersten Augusthälfte nur klein gewesen; es kamen vom 1. bis 15. August an aus:

Westindien	7 180 Sack
Lissabon	6 130 »
Bahia	3 364 »
Le Hâvre	2 827 »
Bremen	1 775 »
West-Afrika	1 210 »
Southampton	1 192 »
Liverpool	709 »
Amsterdam	454 »
London	327 »
New-York	317 »
Antwerpen	240 »
Bordeaux	80 »
Adriat. Meer	24 »
Zusammen	25 829 Sack
gegen 1905:	38 787 »

	1906	1905	1904
seit Jahresanfang	363 619	387 487	397 139 Sack

Auch an den folgenden fünf Tagen sind nur 2400 Sack gelandet worden.

Im übrigen verweisen wir auf die

Einzelberichte.

Guayaquil-Kakao. Aus Guayaquil werden nur die Zufuhren der ersten Augusthälfte gemeldet; diese stellen sich für 1906 auf 17 000 Quintales gegen 18500 Quintales in 1905 und 14000 Quintales 1904. Seit Jahresanfang bis Mitte August sind in Guayaquil angeliefert worden

1906	1905	1904
318 200	317 000	397 750 Quintales.

Die Preise entsprechen in ihrer Haltung der allgemeinen Marktstimmung, sie sind ebenfalls fest, ohne gerade wie andere Sorten angezogen zu haben. Superior Epoca Arriba wurde mit 65¼ Mk., Machala mit 62¾ Mk., Balao mit 65 Mk. angeschrieben, alles Kostfracht Hamburg.

Trinidad-Kakao. Die Juliverladungen haben 1906 im ganzen 14 456 Sack umfasst, 1905 waren es 25 479 Sack und 1904 ebenfalls nur 12 999 Sack. Seit Jahresanfang, also in sieben Monaten, wurden in Port of Spain abgeladen in Sack

	nach Europa	Nordamerika	zusammen
1906	55 991	55 548	111 539
1905	84 129	68 326	152 455
1904	104 444	79 822	184 266
1903	98 195	48 049	146 244
1902	97 142	37 657	134 799

An dem bisherigen Ausfall von 1906 gegen 1905 ist vor allem Europa mit 28 000 Sack beteiligt. Die

Digitized by Google

Vorräte, die vorm Jahr in Le Havre 40 625 Sack und in London 21 111 Sack umfassten, stellen sich jetzt auf 37 768 Sack in Le Havre und auf 12 201 Sack in London.

Aus Port of Spain wird noch gemeldet, dass die Regenfälle angehalten haben und manche Kakaoblüten zerstörten. Alles deutet auf eine späte Ernte hin, über deren Umfang heute schwerlich etwas zu sagen ist.

Die Knappheit im Angebot hat denn auch zu einer Erhöhung der Preise in Port of Spain geführt. Es deckten sich einige Blankoverkäufer für die nächste Zeit ein. Im übrigen war es dort ruhig. In London waren am 14. August 304 Sack zur Auktion gestellt, wovon 100 Sack verkauft wurden. Auch ausserdem fanden einige Umsätze statt. Die zuletzt bezahlten Preise stellen sich auf 59 bis 62 sh für gute bis feine Sorten. Die Londoner Bestände konnten sich seit dem 3. August etwas aufbessern.

Bahiakakao. Die Bahia-Ankünfte der ersten Augusthälfte 1906 haben 19 750 Sack betragen, während im ganzen Monat August 1905 nur 21 595 Sack in Bahia angebracht wurden. Seit dem 1. April bis Mitte August stellt sich hiernach das Ergebnis auf 87 345 Sack, während die fünf Monate April bis August 1905 nur 37 301 Sack, dagegen 1904, wo der August allein 51 506 Sack brachte, in der gleichen Zeit 108 021 Sack aufweisen. Um diese Ziffer zu erreichen, müsste Bahia in den letzten 14 Tagen des August 1906 noch etwa 21 000 Sack melden, was abzuwarten bleibt. Denn wenn die Berichte bisher über die Erntemengen günstig lauteten, so besagt eine in den letzten Tagen eingetroffene Meldung weniger günstiges. Näheres darüber bleibt noch abzuwarten. Geklagt wird fortgesetzt über den weniger guten Ausfall, besonders von fair fermented, was in viel Regen seinen Grund hat. Die Preise sind in den letzten beiden Wochen bedeutend gestiegen, doch werden diese Sätze wohl kaum die Fabrikanten zu Einkäufen reizen.

Thomékakao. Aus Lissabon ist erst ein D. »Malange« gemeldet, der dort am 4. August 9264 Sack gelandet hat. Erwartet werden im ganzen für diesen Monat 20 bis 22 000 Sack. Im August 1905 kamen 27 697 Sack in Lissabon an. Die Vorräte im dortigen Zollhause stellten sich am 4. August 1906 auf 73 643 Sack, am 5. August 1905 lagen dort nur 56 209 Sack. Die Preise haben hier ebenfalls nicht unerheblich angezogen, doch verlautet nichts, ob zu diesen Preisen auch Umsätze stattfanden.

Accrakakao. Die Ernteaussichten sollen gut stehen, doch waren im Augenblick keine näheren Nachrichten zur Hand. Das greifbare Angebot ist im Augenblick nur klein, und die Preise haben daher die ziemlich allgemeine Aufwärtsschwankung mitgemacht.

Samana/Sanchez-Kakao. Von drüben lagen keine näheren Meldungen vor. Im übrigen sind auch hier wie für Accra kleine greifbare Mengen und anziehende Preise an der Tagesordnung.

Kamerunkakao. Die Kamerunsorten haben sich der allgemeinen Bewegung angeschlossen. Hier wie bei den übrigen Sorten Preise zu nennen, wäre verfehlt, da sich die Ansätze fast jeden Tag der Berichtszeit änderten.

Grenadakakao. Am 14. August wurden von 1140 Sack auf den Londoner Auktionen 815 Sack verkauft. Die besseren Sorten zogen 1 sh an. Daneben wurden ebenfalls noch einige Verkäufe gemeldet. Bezahlt wurden für kurant bis mittel 47 bis 50 sh, für gutmittel bis gut 51½ bis 53½ sh, für fein bis sehr fein 54 bis 56 sh. — Die Abladungen der ersten Julihälfte von Grenada haben nur etwa 1500 Sack betragen. Auch hier scheinen heuer die gleichen Verhältnisse wie auf Trinidad zu bestehen. Vom 1. Januar bis zum 18. Juli 1906 sind von Grenada 34 063 Sack verladen gegen 45 928 Sack in der gleichen Zeit 1905. Die Londoner Vorräte haben seit dem 4. August um wenige hundert Sack gewonnen.

Ceylonkakao. Hiervon waren in London am 14. August 869 Sack zur Auktion gestellt, und 628 Sack wurden verkauft. Die Preise blieben stetig, sie stellten sich auf 48½ bis 54 sh für mittel bis gut, für kleine Bohnen, kurant bis gutmittel, auf 54½ bis 61 sh; Eingeborenenkakaos erzielten 46 sh, gute 53 sh. Die Londoner Bestände an Ceylonkakao haben am 11. August 14 656 Sack umfasst.

Jamaikakakao. Von Jamaika selbst lag nichts vor. Die Ankünfte in englischen Häfen haben seit dem 3. August nur 775 Sack betragen. In London wurden am 14. August in Auktion von 326 Sack Angebot 299 Sack verkauft. Bessere Sorten zogen ½ bis 1 sh an, andere sind unverändert; kurant brachte 46 bis 47 sh, mittel bis fein 51 bis 53½ sh.

Dominika-Kakao. Zur Verladung gelangten
in den Jahren 1905: 596 700 Kilo
und 1904: 497 500 »

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden nur am 14. August statt. Das Angebot umfasste 4742 Sack, wovon 2441 Sack zu teils stetigen, teils höheren Preisen umgesetzt wurden. Soweit nicht schon bei den Einzelberichten bemerkt, ist zu sagen, dass bessere westindische Sorten bis zu 1 sh gewannen, die übrigen Sorten brachten stetige Preise. Fremde Kakaos zeigten keine Veränderung.

In der Berichtszeit 1906 (1905) haben betragen in Sack

Zufuhren	Verbrauch	Ausfuhr
6984 (5954)	4054 (3726)	1540 (1345)

Die Bestände haben am 11. August 1906 (1905) im ganzen 70 964 (82 843) Sack umfasst. Die Spannung zwischen diesen beiden Zahlen, die am Jahresanfang etwa 22 500 Sack betrug, hat sich seitdem auf rund 12 000 Sack vermindert. Also seit Jahresanfang 1906 haben die Zufuhren in London die Ablieferungen um über 10 000 Sack übertroffen.

Liverpool. Die Preise sind seit etwa zehn Tagen sehr fest. Die Inhaber von Partien geben nur zu vollen Preisen ab. Die Vorräte haben Anfang August 1906 (1905) 1019 (1710) Sack betragen. Seitdem wurden 3087 Sack Thomé, 725 Sack Accra und 250 Sack anderer Herkunft gelandet.

In **Bristol** kamen über 900 Sack an, wovon 527 Sack aus Jamaika stammten. Aus **Goole** wurden 400 Sack Ankünfte gemeldet.

Le Hâvre. Die Kakaobewegungen im Juli 1906 zeigen folgende Zahlen in Sack:

	Bestand 1. 7. 06	Zufuhren	Ablieferungen	Bestand 31. 7. 06
Para	5 899	1 024	927	5 996
Bahia	6 883	855	1 874	5 864
Venezuela	23 175	7 051	3 816	26 410
Trinidad	40 076	2 099	4 407	37 768
Grenada	11 822	824	1 810	10 836
St. Thomé	4 521	2 115	1 174	5 462
Sanchez-Samaná	13 049	3 772	2 557	14 264
Haiti	10 816	1 772	915	11 673
Accra	114	952	839	227
Guayaquil	15 874	564	862	15 576
Martinique	4 211	578	739	4 050
zusammen	136 440	21 606	19 920	138 126
gegen 1905	154 404	45 159	40 165	159 398

Auch der Juli 1906 zeigt einen bedeutenden Ausfall gegen das Vorjahr. Die Gesamt-Ziffern der ersten sieben Monate zeigen ebenfalls einen beträchtlichen Nachlass gegen die gleiche Zeit des Vorjahres. Es wurden in diesen sieben Monaten

Digitized by Google

	gelandet	abgeliefert
1906	164 773 Sack	169 495 Sack
1905	276 423 »	250 055 »

Hamburg. Die Gesamtzahlen des Jahres 1905 liegen jetzt in Kilo vor; sie zeigen gegen 1904, wie auch schon aus den Sackzahlen ersichtlich, einen Rückgang. Es wurden in Hamburg angeliefert:

	Kilo	Wert Mk.	Dnrchschn. % kg
1905	43 893 500	48 156 700	109.71 Mk.
1904	47 348 200	54 052 600	114.16 »
1903	33 765 900	38 813 800	114.95 »

Der Durchschnittspreis war bisher am niedrigsten im Jahre 1901, wo er nur 101.47 Mk. betrug. Die Einfuhr von Portugiesisch-, wie Britisch-, wie Deutsch-Westafrika steigt von Jahr zu Jahr, dagegen wartet Ecuador aus bekannten Gründen für 1905 mit kleineren Zahlen auf.

New-York. Anfang August haben die Preise noch eine kleine Abschwächung erfahren, da die Nachfrage nur sehr gering war. Man nimmt an, dass sich hierin auch bis zum Herbst nichts ändern wird.

Bis dahin werden die Preise auch wohl wieder aufgeholt haben, was sie bisher verloren, wenn auch vorläufig, bei den ganz ansehnlichen Vorräten, keine Aussicht dafür besteht.

In New-York waren angeboten

3 878	Sack	Caracas	zu 12½	bis 13½	cts
19	»	Canca	» 16	» 16½	»
289	»	St. Domingo	» 8½	» 9	»
186	»	Kuba	» 10	» 10½	»
372	»	Grenada	» 11	» 11½	»
872	»	Arriba	» 15¼	» 16	»
1 092	»	Caraquez	» 14	» 14½	»
5 966	»	Sanchez	» 9½	» 9¾	»
1052	»	Surinam	» 10½	» 11	»
359	»	Trinidad	» 11¼	» 12	»

Das Gesamtangebot umfasste 14 085 Sack.

Kakaoverbrauch:

Oesterreich-Ungarn. Im April 1905 sind nach Oesterreich-Ungarn 225 400 Kilo Rohkakao im Werte von 570 500 Kr. eingeführt. Seit Jahresanfang in vier Monaten 1906, hat der österreich-ungarische Verbrauch 1 074 700 Kilo aufgenommen.

England. In Rohkakao haben betragen für ganz England

Die	im Juli 1906 (05)	in 7 Mon. 1906 (05)
Zufuhren	2 620 (2 076) tons	15 844 (14 886) tons
Ablieferungen	2 112 (1 679) »	15 526 (14 326) »
Davon als		
Verbrauch	1 983 (1 461) »	12 887 (11 757) »
Ausfuhr	229 (218) »	2 639 (2 569) »

Die Bestände haben Ende Juli 1906 (1905) 4793 (5851) tons umfasst.

Der Verbrauch zeigt für den Juli 1906 einen Aufschwung; er hat das, was er im vorhergehenden Monat nachgelassen hat, reichlich wieder eingeholt. Für die ersten sieben Monate im Jahre 1906 lässt sich gegen das Vorjahr eine Zunahme von 8 Prozent feststellen.

Vereinigte Staaten. Die Zufuhren an Rohkakao haben betragen

	im Mai	in 5 Monaten
1906	7 001 929 lbs	38 991 650 lbs
1905	7 719 934 »	36 725 845 »
1904	5 306 734 »	37 547 380 »

Der Maiausfall ist durch kleinere Zufuhren aus Britisch-Westindien und von Europa her veranlasst; dagegen lieferte Kuba im Mai 1906 mehr als 1905. Seit Jahresanfang 1906 haben die Zufuhren besonders aus Westindien gegen 1905 nachgelassen, dann auch aus Venezuela und Ecuador, während Bahias Anteil zunehmen konnte. Die Gesamtzunahme der fünf Monate 1906 gegen 1905 berechnet sich auf nur etwa 2¼ Prozent.

Kakaoschalen. Am 14. August wurden in London 2024 Sack (78 t) von Cadbury angeboten und verkauft. Es erzielten auf die engl. Tonne

A	142½	bis 187½	sh
B	90	» 92½	»
C	130	» 132½	»
D	230	» 232½	»

Kakaobutter.

Bericht vom 21. August 1906.

Am 14. August sind in London 60000 Kilo von Cadbury zum Preise von 13⅝ d verkauft worden. Der Durchschnittspreis für den Vormonat Juli stellte sich ⅛ d niedriger, auf 13½ d.

Das Septemberquantum 1906 von Cadbury, das 1905 50000 Kilo umfasste, ist noch nicht bekannt gegeben. Dagegen meldet Amsterdam für seine Septemberauktion 1906 an:

70000 Kilo Van Houten
4000 » Dejong
8000 » Mignon.

Vorm Jahr, im September 1905, kamen in Amsterdam ausser 13000 Kilo Dejong und 8000 Kilo Mignon von Van Houten 105000 Kilo zur Auktion. Trotzdem ist das diesjährige Quantum durchaus normal, denn 1905 brachte Van Houten im August nichts zur Auktion, in diesem Jahre aber 40000 Kilo. Dass die Zahlen den früheren Jahren entsprechen, geht auch aus dem Vergleich der August-September-Auktionen von Van Houten in den Jahren 1906 bis 1901 hervor; es kamen zur Auktion in Kilo

1906	1905	1904	1903	1902	1901
110000	105000	100000	100000	110000	105000

Die Schokoladenindustrie rüstet sich für die anhebende Hauptbedarfszeit. Vielfach wurde dafür jetzt der Bedarf an Butter gedeckt.

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Schokoladenpackungen. In Heft 271 brachten wir hierüber einen Aufsatz, der sich mit dem ziemlichen Einerlei in den Packungen von Schokolade beschäftigt. Hierzu äussert sich Herr J. D. Gross, Berlin, in folgenden Sätzen:

»Mit grossem Vergnügen habe ich in der letzten Nummer den Artikel über Schokoladenpackungen des Herrn Carl Matthies gelesen, trotzdem mein zartes Schokoladengemüt nicht wenig erregt wurde, als ich in der von Herrn M. beschriebenen Katzenzungenpackung mit wahrem Entsetzen einen von mir so schön gefundenen Entwurf erkannte, von dem ich träumte, er würde doch nun endlich den Schokoladen-Essern das wahre Kunstverständnis eröffnen! Und über dieses mein Ideal unterhält sich Herr M. in so geschmackvoller Weise mit einer jungen Dame in einem Atemzuge zusammen mit Hundeexkrementen!!

Warum, frage ich nun bescheiden, bedient sich Herr M. in seinem Artikel der für den Schriftsteller so abgedroschenen Darstellungsform des Zwiegesprächs, er, der doch geisseln will, dass wir Schokoladenfabrikanten bei der Aufmachung unserer Packungen in dem Geleise der Gewohnheit träge verharren? So kunstvoll wie die Erzählung dieses Zwiegesprächs sind unsere Etiketten auch! Und meistens ebenso geschmacklos!

Digitized by Google

Ganz richtig! Aus dieser Erkenntnis heraus hatte ich nun bei dieser Katzenzungen-Packung die Absicht, mal etwas »anderes zu bringen«, als es die wenigen auf Schokoladenetiketten eingefuchsten Firmen vermögen. Ich wandte mich an einen tüchtigen Zeichner, und aus längeren Verhandlungen entstand diese Packung.

Für uns Schokoladenfabrikanten, die wir sonst nicht direkt mit den sogenannten Künstlern in Verbindung stehen, ist der Verkehr mit denselben etwas schwierig; wir wissen, was ein Thomé oder ein grobgemahlener Melis oder eine Vanilleschote wert ist, aber ob 50 oder 100 oder 300 Mk. zu viel für einen Entwurf verlangt sind, können wir nicht beurteilen. Im allgemeinen werden wir immer wieder auf die bequemen Offerten unserer Etikettenlieferanten zurückkommen, die uns ihre Entwürfe kostenlos zur Auswahl vorlegen.

Dass diesen Firmen etwas frischeres Blut für ihre Zeichner nichts schaden würde, will ich keinesfalls bestreiten, und wenn die Kunstdruckerei Karl Flemming in dieser Richtung etwas Neues leisten will, so ist das sehr zu begrüssen. Dass sie sich aber unter dem Anschein höheren Interesses an uns wendet mit der Bitte, ihr zur Besprechung in den Monatsheften Material zur Verfügung zu stellen, und dieses Material dann herunterreisst, um sich selbst anzupreisen, ist nicht gerade schön. Am widerlichsten ist aber diese »Tratscherei« über die »Kunst«; aus »hoher Meister Wolke« werden da die Konkurrenzunternehmer als Schuster bezeichnet, denen die kunstunverständigen Schokoladenfabrikanten in die Hände fallen.

Wenn die junge »künstlerisch angehauchte« Dame Kunst geniessen will, so gehe sie in die National-Gallerie oder nach Bayreuth oder stecke ihre Nase in den »Faust«, da ist die deutsche Kunst vertreten und nicht auf Automatentäfelchen! Mit der Kunst hat unsere Schokolade überhaupt nichts zu schaffen, für uns ist die Kunst braun! sie besteht in der braunen Kunst, gute Schokolade zu machen. Geschmackvoll soll unsere Schokolade sein, und zwar innen und aussen! Keine noch so schöne Packung wird einer schlechten Schokolade zu Ruf verhelfen, dagegen wird bei einer guten Schokolade eine geschmackvolle Aufmachung den Verkauf wesentlich erleichtern. Wir haben es hier aber mit dem Geschmack und nicht mit der Kunst zu tun — Kunst und Geschmack sind zwei sehr verschiedene Dinge.

Ueber den Geschmack lässt sich streiten, denn die »Geschmäcker« sind bekanntlich verschieden. Wenn sich nun Herr M. über den Geschmack unserer Packung so abfällig äussert in einer Zeitschrift, die aus der Druckerei hervorgeht, deren gleichzeitige Anpreisung ihrer eigenen graphischen Arbeiten dem Monatshefte beiliegt, so darf man wohl dieses Urteil als recht subjektiv bezeichnen. Spassig ist nur, dass gerade diese Katzenzungen-Packung nicht aus den Werkstätten der »Schuster« stammt, sondern von einem Zeichner, der als tüchtig im Reklameentwerfen allgemein bekannt ist.

Bringt uns nun Carl Flemming etwas Gutes und Neues, dann werden wir uns dankbar an ihn wenden, er braucht aber das Bestehende nicht in dieser — ich will sagen »unparlamentarischen« Weise herunter zu reissen. Es ist noch immer das Wesen wahrer Kunst gewesen, dass sie sich mit der Zeit die Anerkennung ohne Schreierei verschafft hat — zu Goethes Zeiten haben auch noch hunderte ausser ihm gedichtet, und wer ist geblieben? — Goethe. Vielleicht steht nach hundert Jahren der Name Carl Flemming mit goldenen Lettern als epochemachend in der Schokoladenweltgeschichte verzeichnet.«

* * *

Der Herr Einsender erkennt den Uebelstand an, der in dem Einerlei der Schokoladenpackungen besteht. Dass er sich gegen die Angriffe wehrt, die gegen seine »Katzenzungenpackung« gerichtet sind, wird ihm niemand verdenken. Im übrigen enthalten wir uns weiterer Aeusserungen hierzu. Es gilt gerade von Packungen, wie vom Einsender auch hervorgehoben wird: »De gustibus non est disputandum«. Im einzelnen bleibt die Ausstattung lediglich Sache des Geschmacks, den der Fabrikant oder der von ihm beauftragte Zeichner oder gar der Käufer der Schokolade entwickeln; da hat eben jeder seine eigenen Ansichten. R. d. G.

Made in Germany. Deutsche Waren, die nach Transvaal eingeführt werden sollen, also auch Kakaos, Schokoladen, Zuckerwaren und kondensierte Milch, müssen mit der gesetzlich vorgeschriebenen Bezeichnung »Made in Germany« versehen sein. Da diese Vorschrift nicht beachtet war, wurden mehrere Sendungen von der Behörde dort beschlagnahmt.

Italien. Seit dem 1. August d. J. ist der Einfuhrzoll für Kakaobutter dem für Rohkakao gleich gesetzt. Das bedeutet eine dreifache Erhöhung. Denn bisher waren 10 Lire = 8 Mk. auf 100 Kilo zu entrichten, in der Folge werden es 30 Lire = 24 Mk. sein.

Teebericht. Ende Juni schreibt Herr M. Burckhardt, Direktor der Aktiengesellschaft Riquet & Co., Leipzig, aus Foochow in China, dass die Ernte reichlich spät war, und dass sich etwa ein Ausfall von 30 Prozent ergeben würde. Die Souchong-Sorten fallen verschieden aus. Die »true« Souchongs zeigen einen guten Ausfall, sodass die angesichts der kleineren Ernte geforderten höheren Preise durch die Güte der Tees wieder ausgeglichen werden. Dagegen lassen die Panyong-Souchongs bei hohen Preisen zu wünschen übrig. Ob die zweite und dritte Ernte den bisherigen Ausfall decken werden, ist noch nicht zu sagen, da Nachrichten fehlen. Früher wie die Souchong-Sorten kam der Peccotee an den Markt. Dieser gleicht der vorjährigen Ernte im Ausfall, doch kommen die Preise bei hohem Kurse teurer aus. Die feinen Sorten waren schnell untergebracht. Geringer als vorm Jahr fallen die sogenannten Schlangenpeccos aus, doch sind auch diese teurer. Von den Congou-Tees waren die Paklings chon im ersten Drittel des Mai zu haben, doch ist die Güte ziemlich gering, der Preisstand aber hoch. Ebenso fanden auch die Panyongs wegen ihrer geringen Güte wenig Beachtung, während sich in Paklums und Chingwos, die Anfang Juni gezeigt wurden, lebhafte Nachfrage wegen ihres vorzüglichen Ausfalls zeigte.

Der Verein der Konfitürenhändler von Berlin und Umgegend ladet nach Dresden auf den 2. und 3. September d. J. ein, um einen **Zentral-Verband der Konfitürenbranche** zu errichten. Diese Verbandstage sollen zur Beratung und Beschlussfassung dienen. Die selbständigen Konfitürenhändler wollen dann gemeinsam ihre geistigen und wirtschaftlichen Interessen pflegen, während es bisher an einem derartigen Zusammenschluss fehlte. Aus der Aufforderung geht hervor, dass der Konfitürenhandel nach einer Schätzung etwa sieben Zehntel der im deutschen Reiche verbrauchten Konfitüren, Schokoladen, Kakaos und ähnlicher Erzeugnisse absetzt. Deshalb nimmt auch die gesamte Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie lebhaften Anteil an dem Wohlergehen der Konfitürenhändler. Der Zweck des Zentralverbandes soll sein, in allen Fragen des Konfitürenhandels zu raten und zu helfen. Neben dem Berliner

Digitized by Google

Verein haben den Aufruf noch eine Reihe erster Konfitürenfirmen aus anderen Städten des Reiches unterschrieben. Vielleicht können wir schon im nächsten Heft nähere Nachrichten über den neuen Konfitürenverband bringen.

Die **neue Lindtfirma** in Bern lässt in schweizerischen Zeitungen folgende Anzeige erscheinen:

»Avis an die Schokolade-Konsumenten

Die Unterzeichneten bringen hiemit allen Interessenten, sowie einem verehrlichen Publikum zur Kenntnis, dass sie unter der Firma

A. & W. Lindt

in Bern eine neue Schokoladen-Fabrik gegründet haben. Alleininhaber dieser Firma sind: 1. Herr Aug. Lindt, bisheriger Direktor der Fabrik Bern, der Schokoladenfabrik Akt.-Ges. Vereinigte Berner und Zürcher Schokolade-Fabriken Lindt & Sprüngli. 2. Herr Walter Lindt, bisheriger Prokurist dieser Aktiengesellschaft. Verschiedene Divergenzen mit dieser Aktiengesellschaft veranlassten obige Herren wie auch Herrn Rod. Lindt, aus derselben auszuscheiden. Langjährige Praxis und Erfahrung in der Schokoladefabrikation, sowie der Besitz eines neuen Verfahrens setzen dieselben in den Stand, den Konsumenten ein in jeder Beziehung tadelloses Fabrikat, das alle bisherigen Schokoladen an Feinheit und Aroma übertrifft, offerieren zu können. Die Fabrik ist mit den modernsten Einrichtungen der Technik ausgestattet und ermöglicht, allen Anforderungen der verehrten Kundschaft zu genügen. Die Schokoladen A. & W. Lindt sind in allen besseren Geschäften der Branche erhältlich. Um Verwechselungen mit anderen Marken auszuschliessen, achte man genau auf die eingetragene Schutzmarke Matrose mit Bernerflagge und auf die Aufschrift der Firma A. & W. Lindt.

Schokoladenfabrik A. & W. Lindt, Bern (Schweiz).«

Zuckerraffinerie Barby a. E. Die nach Halle a. S. einberufene ausserordentliche Generalversammlung hat wichtige Beschlüsse gefasst. Man beschloss einstimmig, den Vorstand zu ermächtigen, den in grossen Umrissen vorgelegten Vertrag mit der Waren-Handels-Gesellschaft m. b. H. in Hamburg zu vollziehen. Hiernach verpflichtet sich die Gesellschaft, der Zuckerraffinerie gegen Stellung einer Sicherheitshypothek einen freien Kredit bis zu 400 000 Mk. einzuräumen, den Steuerkredit vorschussweise zu übernehmen und den einzukaufenden Rohzucker zum jeweiligen Lombardzinsfusse zu beleihen. Die Hypothek ist mit dem für erststellige Hypotheken üblichen Zinssatze zu verzinsen. Als Gegenleistung ist der Waren-Handels-Gesellschaft der kommissionsweise Einkauf und Vertrieb sämtlicher Waren übertragen worden. Der Vertrag ist vorläufig auf die Dauer von vier Jahren abgeschlossen worden. In der Fabrik müssen noch mehrere Zentrifugen und kleinere Maschinen aufgestellt, ausserdem noch einige Baulichkeiten ausgeführt werden; u. a. muss das Verwaltungsgebäude fertiggestellt werden usw. Der Betrieb soll im Laufe des Monats September eröffnet werden. Der Aufsichtsrat hat inzwischen beschlossen, Herrn Dr. Erich Gundermann, bisher technischer Direktor der Zuckerfabrik Heilbronn, mit der Leitung der Fabrik zu betrauen, und ihn in den Vorstandzu berufen. Der Betrieb soll Mitte September eröffnet werden.

Schöneberg bei Berlin. In einem Spezialgeschäft wurde Schokoladepulver feil gehalten, das mit Mehl vermischt war. Von diesem Schokoladenpulver kaufte eine Kundin ein Quantum, und weil ihr das »Schokoladenpulver« doch gar sehr »mehlig« erschien, brachte sie es zur Polizei zur Untersuchung. Wegen Vergehens gegen das Gesetz betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln musste sich die Verkäuferin alsbald vor dem Schöffengericht Berlin-Schöneberg verantworten. Sie wendete ein, es sei ihr von dem Geschäfts-Inhaber eine besondere Anweisung erteilt worden, dass sie den Kunden, die Schokoladenpulver einkaufen, zu sagen habe, dieses sei mit Mehl versetzt, jedoch habe sie in diesem einen Falle wohl vergessen, die Käuferin über die vorhandene Mehl-Vermischung aufzuklären. Damit konnte die Angeklagte aber den in der Anklage erhobenen Vorwurf, dass sie ein verfälschtes Nahrungsmittel fahrlässiger Weise in den Verkehr gebracht hatte, nicht aus der Welt schaffen. Der als Sachverständiger vernommene Gerichts-Chemiker Dr. Baier bestätigte das Vorhandensein eines starken Prozentsatzes von Mehl in dem Schokoladenpulver, das man sonach füglich als »Mehl-Schokolade« bezeichnen könne. Das Schöffengericht erkannte auf 10 Mark Geldstrafe oder zwei Tage Gefängnis. — P.

Würzburg. Hans Seubert eröffnete Textorstrasse Nr. 9 eine Brot- und Feinbäckerei. K.

Stadtamhof (Bay.) Herr Trammer eröffnete hier eine Konditorei. K.

Kiel. Herr J. Frerck eröffnete Sophienblatt 28 ein Schokoladen- und Konfitürengeschäft. K.

Dill-Weissenstein. Louis Maissenbacher eröffnete Calwerstrasse 122 eine Konditorei mit Café. K.

Firmen-Nachrichten.

Altona, Elbe. Hermann Bauermeister, Maschinenfabrik und Mühlenbauanstalt G. m. b. H. Der Fabrikant Emil Ludwig Hermann Bauermeister und der Kaufmann Johann Heinrich Hermann Bauermeister, beide in Altona-Ottensen, sind auf Lebenszeit zu Geschäftsführern ernannt. Jeder für sich ist berechtigt, die Firma zu vertreten und rechtsverbindlich zu zeichnen. Dem Ingenieur Hermann Husemann in Altona und dem Kaufmann Adolf Schreiner in Altona ist gemeinschaftliche Prokura erteilt.

Darmstadt. Café Fritz Bauer: Geschäft und Firma ist auf Franz Kodritsch, Hotelier zu Darmstadt, übergegangen.

Elberfeld. Hansa Automat G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist die Errichtung und der Betrieb eines automatischen Restaurants nach neuestem System Sielaff. Das Stammkapital beträgt 51000 Mk. Vertretungsberechtigter Geschäftsführer der Gesellschaft ist der Restaurateur Johann Haas zu Elberfeld.

Fürstenwalde, Spree. Mylius Kaffeegeschäft: »Die Firma lautet jetzt: Mylius Kaffeegeschäft Inhaber Otto Loewe«. Inhaber ist der Kaufmann Otto Loewe in Fürstenwalde.

Hamburg. Zwieback-Fabrik »Triumph«, G. m. b. H. Die an Johann Georg Peter Haller erteilte Prokura ist durch dessen Tod erloschen.

Hannover. Hannoversche Honigkuchen- und Pumpernickel-Fabrik Heinrich Thiele: Inhaber ist der Fabrikant Heinrich Thiele in Hannover.

Königsbrück. Arthur Rollka in Königsbrück: Inhaber ist der Kaufmann Arthur Rollka. Angegebener Geschäftszweig: Handel mit Kolonialwaren.

Königstein, Elbe. Bertha verw. Otto in Rosenthal: Inhaberin ist Frau Selma Bertha verw. Otto, geb. Müller. Angegebener Geschäftszweig: Handel mit Back- und Konditorwaren.

Mülhausen, Els. Erste Mülhauser Brotfabrik Th. Féga & Cie.: Gesellschafter sind: Theobald Féga, Bäckermeister, und Frau Alfred Erny, geb. Féga.

Nordhausen. Die Firma Nordhäuser Schokoladen und Zuckerwaren-Fabrik Paul Sebicht zu Nordhausen ist erloschen.

Nordhausen. Nordhäuser Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik Wilhelm und Hagelstange: Gesellschafter sind die Kaufleute Heinrich Wilhelm und Max Hagelstange zu Nordhausen.

Digitized by Google

Strassburg, Els. Els. Zuckerwarenfabrik Gebr. Gutekunst in Bischweiler: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Das Geschäft ist auf eine neugegründete Gesellschaft mit beschränkter Haftung übergegangen unter der Firma Els. Zuckerwarenfabrik Gebrüder Gutekunst, G. m. b. H. Gegenstand des Unternehmens ist Herstellung und Grosshandel für Zucker- und Schokoladewaren jeder Art. Das Stammkapital beträgt 82000 Mk. Die Geschäftsinhaber sind der Zuckerwarenfabrikant Wilhelm Gutekunst und der Kaufmann Fritz Ackermann zu Bischweiler. Die Gesellschaft wird vertreten durch zwei Geschäftsführer oder durch einen Geschäftsführer und einen Prokuristen. Der Gesellschafter Wilhelm Gutekunst bringt als Einlage auf das Stammkapital zu Eigentum der Gesellschaft ein sein Anwesen zu Bischweiler, Metzgergasse 25, zum Werte von 30000 Mk.; ferner das in diesem Anwesen von ihm betriebene Geschäft, Zuckerwarenfabrik mit allem Betriebsmaterial, zum Werte von 22000 Mk.

Central-Automat, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist Errichtung und Betrieb eines automatischen Restaurants. Das Stammkapital beträgt 50000 Mk. Geschäftsführer sind der Hoftraiteur Casimir Göggel und der Restaurateur Johann Georg Rosenfelder zu Strassburg. Die Gesellschafterin Firma H. G. Müller Nachf. in Wien bringt als Einlage zu Eigentum der Gesellschaft 35 Restaurationsautomaten im Anschlagswert von 30000 Mk. ein.

Konkurse:

Düsseldorf. Krämer Carl Fröhling, Ackerstr.125.

Hamburg. Krämer E. F. Willhöft, zuletzt Hardenstr. 8.

Hagen, Westf. Drogist Ludwig Buschmann in Wetter, Königstr. 12 a.

Leipzig. Apotheker B. B. G. Fritzsche, in Fa. Albert Zander, Barfussgasse 6.

Mansfeld. Krämer Albert Koch, Klostermansfeld.

Metz. Krämer Camille George.

München. Krämer Simon Dick, Sonnenstr. 2.

Oederan. Backwarenhdler. M. A. Heinrich.

Oelsnitz, Vogtl. Bäckermeister Franz Roth. — Bäckermeister Adam Jakob.

Oschersleben. Krämer Ernst Pabst in Schermcke.

Rixdorf. Kaufmann Paul Sebicht, Thüringerstrasse 17.

Stargard, Meckl. Bäckermeister W. Schnell.

Strassburg, Els. Caféwirt Josef Prötz, i. F. Café Mignon.

Wriezen. Bäckermeister K. Gutenmorgen.

Zeitz. Bäckermeister Hugo Mayr in Droyssig.

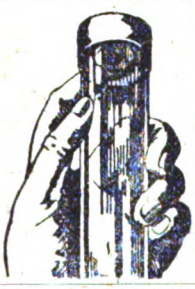
Als seidenglanzreiches Bindematerial offeriere ich

Mercerisierte Schnürchen

in beliebigen Stärken, roh und bunt, und stehe mit Mustern zu Diensten.

Carl Ferd. Höffer G. m. b. H., Tannenberg, Erzgeb.

Baumwollspinnerei, Zwirnerei und Mercerisierungsanstalt.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Schutzkleider für **Arbeiterinnen**

grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.

Grosse Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Farbige Holzwolle

in schönsten Farben, preiswert.

Holzwollfbk. Schwarzenbach a. Saale.

Zuckerwaren-, Schokoladen- u. Lebkuchen-

Fabrik mit grosser Kundschaft, in Stadt mit billigen Arbeitslöhnen, Umstände halber

preiswert zu verkaufen.

Zwischenhändler verbeten.

Direkte Offerten unter **N. N. 400** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

Zweigbureau: **Köln a. Rh.**, Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Chocolatier

in der Fabrikation erfahren, der es versteht, ein grösseres Personal anzulernen und zu leiten, wird von grosser Schokoladenfabrik gesucht. Bewerber muss schon ähnliche selbständige Stellungen bekleidet haben und seine Befähigung dafür nachweisen können. Es wird auf eine umsichtige energische Kraft reflektiert, der bei zufriedenstellenden Leistungen vorteilhafte Lebensstellung geboten wird.

Offerten unter **N. D. 632** an den Verlag des Gordian.

Schokolade-Fabrikanten.

Schweizer

Kaufmann, anfangs 40er Jahre, deutsch, französisch, italienisch, **seit über 20 Jahren kaufmännisch und technisch in der Branche ausschliesslich in der Schweiz tätig;** Gründer einer grösseren Fabrik mit guter Rentabilität,

sucht Vertrauensstelle

in grösserem Betriebe.

Offerten unter **M. P. 633** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Schwarzwälder Waldbeeren-Brennerei

Gegründet 1868.

Gust. Böhringer's Nachf.

Mitteltal-Baiersbronn (Wttbg.)

empfiehlt zum Bezuge seine wiederholt ausgezeichneten Spezialerzeugnisse:

Muster gern zu Diensten. **Himbeergeist** in garantiert reiner Ware.

Kirschenwasser usw.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Schokoladen-Kisten

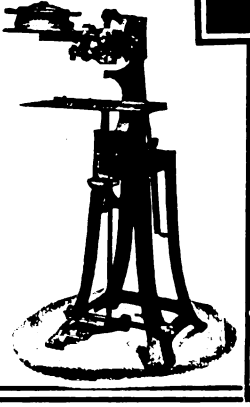
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.

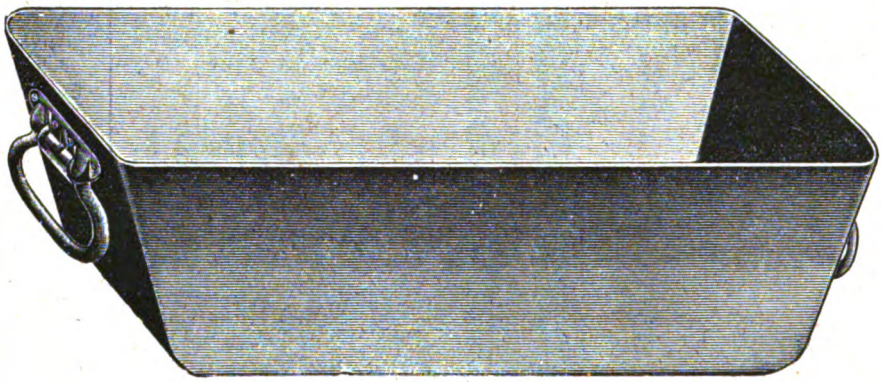


Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 23 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		8	9	14	16	18	25	28	21	42	25	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		10	11	16	20	22	30	33	25	50	30	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 AB	7 B	8 B	8 AB	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	152	127
Inhalt in Litern		45	45	50	50	63	63	74	81	130	69	71
oder Kilo Schokoladenmasse		53	53	60	60	75	75	88	96	155	82	85

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

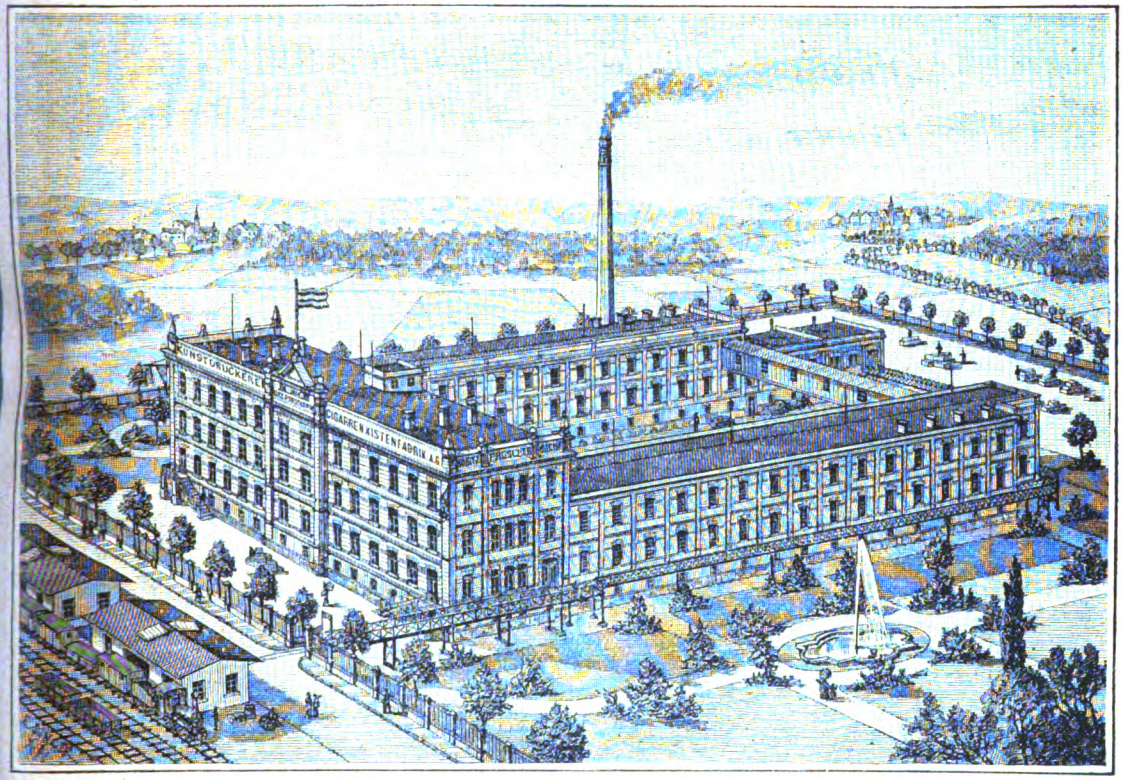
Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854

Leutzsch - Leipzig

Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen

Reklame-Plakate und -Karten

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Chromos

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

In allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 273.** Hamburg, 5. September 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

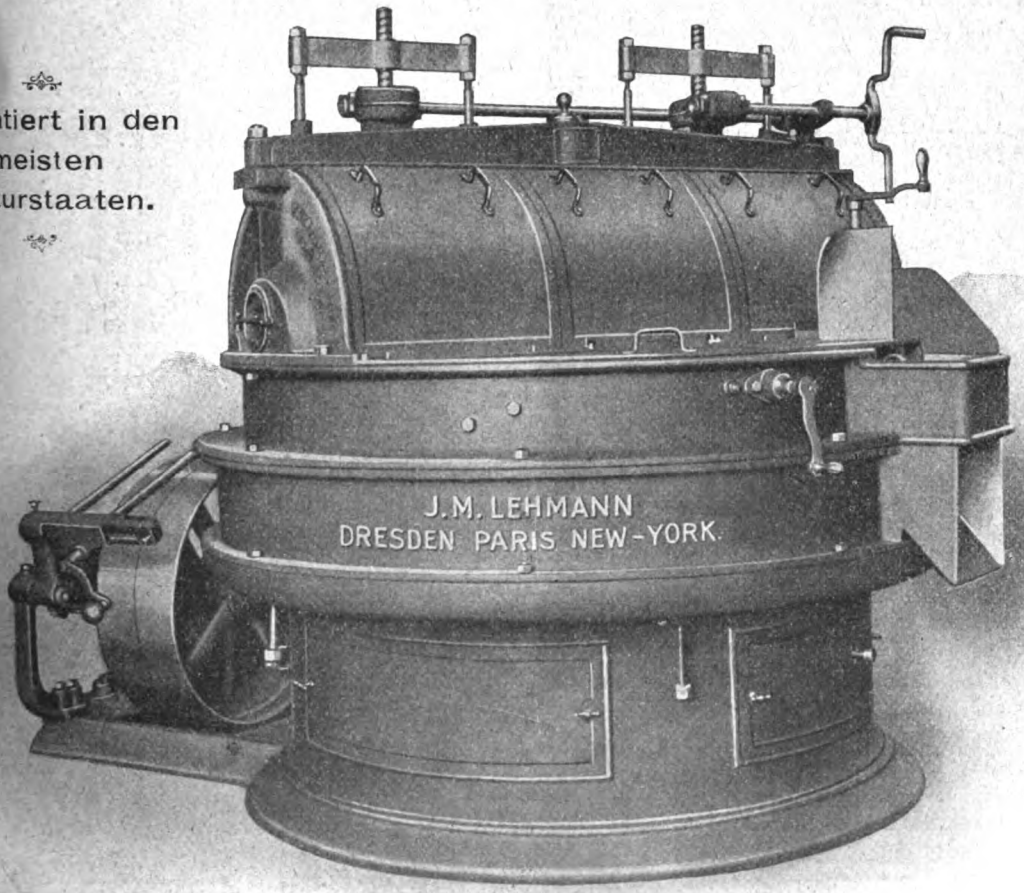
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

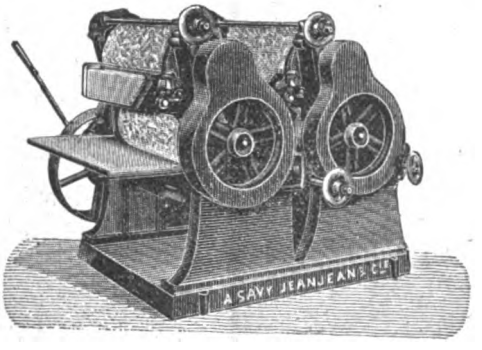
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 273:

Die Gründe der Kakaohausse. — Aus den Nahrungsmitteluntersuchungsämtern. — Auslandsbriefe. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die Gründe der Kakaohausse.

Wie wir aus vielen und dringlichen Nachfragen nach den Gründen der plötzlichen Kakaohausse spüren, erwartet man, dass wir in der heutigen Gordiannummer ausführlichen und massgebenden Bericht erstatten. Das ist aber leichter gewünscht und erwartet, als ausgeführt. Wir haben zwar ein gutes Knäuel in der Faust, von dem aus viele Fäden sich abwickeln lassen, aber immer dann, wenn nicht der reine natürliche Lauf der Märkte allein die Preise regelt, werden uns die Fäden verfitzt. Die Uebersicht ist gestört; wir sitzen dann eine Zeitlang ebenso im Nebel, wie die Käufer im Inland.

Unsere direkten Nachforschungen nach den sichtbaren und wahren Gründen der plötzlichen und bedeutenden Preiserhöhung für Kakaobohnen der billigen und mittleren Konsumsorten haben wenig greifbares zutage gefördert. Man verweist uns auf die grosse Konsumzunahme, kleinerer Produktion und Spekulantenmanöver. Mit der Zunahme der Produktion steht es so:

Die Vereinigten Staaten haben an Rohkakao aufgenommen in 1000 kg:

	1906	1905	1904
Januar—Mai	16896	16527	17546
Juni – Dezember		19849	15614
		36376	33160

Deutschland hat an Rohkakao, ebenfalls in 1000 kg, empfangen:

	1906	1905	1904
Januar—Juli	21679	18704	17116
August—Dezember		10929	9986
		29633	27102

Der französische Verbrauch stellt sich, in 1000 kg, wie folgt:

	1906	1905	1904
Januar – Juli	13024	11504	12672
August—Dezember		10244	8805
		21748	21477

Die englischen Verbrauchszahlen sind in engl. Tons:

	1906	1905	1904
Januar—Juli	12887	11757	12779
August – Dezember		9000	7440
		20757	20223

Für diese vier Hauptländer beträgt die Zunahme bisher in 1906, d.h. soweit uns zahlenmässige Unterlagen vorliegen, gegen 1905

	Zunahme	auf
Vereinigte Staaten	2¼ %	5 Monate
Deutschland	16 »	7 »
Frankreich	13¼ »	7 »
England	9½ »	7 »

Hierbei ist zu beachten, dass die Vereinigten Staaten ihren Bedarf sehr ruckweise einnehmen, dass gerade in den noch nicht zahlenmässig festgestellten Monaten Juni, Juli und August grössere Mengen drüben aufgenommen sein müssen, und zwar besonders von Trinidad, wovon in keinem Jahre bisher mehr nach Nordamerika gegangen ist als gerade 1906, und in Samana-Sorten, was neben anderen Gründen die Knappheit hierin an den europäischen Plätzen hauptsächlich verständlich macht. Wenn aber der amerikanische Bedarf sich in der Zeit von Juni bis August reichlich versorgt hat, so wird er in den kommenden Monaten weniger aus dem Markt nehmen. Im Jahre 1905 sind die Monate Mai bis Juli stark in den Einfuhren gewesen, während August, September und besonders Oktober 1905 nur halb so hohe Einfuhren aufweisen.

Auch der deutsche Verbrauch pflegt im August und September kleiner zu sein, nachdem im Juli noch eine gegen den Monatsdurchschnitt

Digitized by Google

fast doppelt so hohe Menge zur Verzollung gelangt ist. Diese hohe Juliziffer hat sich auch in diesem Jahre mit 3713100 Kilo gezeigt.

Unter den übrigen Verbrauchsländern ist Holland zu nennen, wohin 1906 in 7 Monaten 12038000 Kilo gegangen sind, während die Zufuhren für die gleiche Zeit 1905 nur 9455000 Kilo betragen. Der holländische Verbrauch ist nicht um diese Zunahme gestiegen, sondern von dem Ueberschuss des laufenden Jahres hat Holland ausser den üblichen Ausfuhren den grössten Teil wieder ans Ausland abgegeben. Die holländischen Zufuhren weisen hiermit für 7 Monate eine Steigerung von 27½ Prozent auf.

Mit den Erntemengen steht es so:

Seit Jahresanfang, in 7 Monaten, vom Januar bis Juli, haben geliefert:

	1906	1905	1904	
Thomé	204208	198909[1])	152551	Sack
Bahia	145059	85756	113131	»
Trinidad	111538	150819	199947	»

Nicht unerwähnt soll bleiben, dass seit dem 1. April bis 31. Juli 1906 in Lissabon 12221 Sack mehr und in Bahia gar 30789 Sack mehr als im Vorjahr angebracht sind.

Von Accra wird berichtet, dass vom Januar bis zum Mai 1906, also in 5 Monaten, schon 2703250 Kilo zur Ausfuhr gelangten, während vom Januar bis September 1905, also in 9 Monaten, im ganzen nur 2403576 Kilo abgeladen wurden. Hierzu hören wir, dass gerade in diesem Jahre wieder eine grosse Anzahl von Kakaobäumen ertragfähig wird, und dass man über die Gesamternte sehr günstig urteilt.

Von Samana steht fest, dass die ersten Monate des laufenden Jahres kleinere Ausfuhren aufweisen, denn es wurden in dieser Zeit 1917525 Kilo gegen 2681700 Kilo zur gleichen Zett 1905 ausgeführt. Indessen wird die Ernte nach jüngsten Meldungen sehr günstig beurteilt; die zahlenmässigen Unterlagen fehlen noch, doch sollen die Ausfuhren grösser sein denn je zuvor. Das Meiste haben davon scheinbar die Vereinigten Staaten weggeschnappt. Z. B. sind im ganzen im April 1906 allein 25000 Sack zu je 90 Kilo über Sanchez ausgeführt.

Die Guayaquilzufuhren waren bis Mitte August 1906 den vorjährigen gleich. Sie haben in 7½ Monaten betragen:

1906	1905	1904	
318200	317000	397750	Quintales.

Unter diesen Ernteverhältnissen haben für 7 Monate in den Empfangshäfen betragen in 1000 kg:

in		Gesamtzufuhren	Gesamtablieferungen
Frankreich	1906	23514	24400
	1905	25285	23734
	1904	29801	26875
England	1906	15844	15526
	1905	14886	14326
	1904	19005	15136

Diese Ziffern geben aber nur ein teilweises Bild, denn leider fehlen amtliche Zahlen über den deutschen Transitverkehr in Rohkakao, und gerade diese würden eine wertvolle Unterlage für die Beurteilung des Marktes bilden. Besonders über die deutschen Transitbestände, die bei der Bedeutung des Hamburger Platzes höher sein müssen als die umlaufenden Schätzungen, fehlt jeglicher Anhalt. Die englischen und französischen Transitbestände haben im ganzen umfasst:

	Jahresanfang	Ende Juli
1906	22062000 Kilo	19187000 Kilo
1905	25258000 »	25152000 »
1904	19130000 »	26028000 »

Hier ist eine Abnahme der Vorräte 1906 gegen 1905 um 2819000 Kilo sichtbar. Die Verbrauchszunahme beider Länder beträgt zusammen für diese Zeitspanne 2650000 Kilo. Natürlich haben an der Bestandabnahme auch andere Länder Teil, denn z. B. ist die englische Ausfuhr von Rohkakao nicht unerheblich gestiegen. —

Man verweist uns auf Machenschaften einiger Spekulanten, die zu sehr niedrigen Preisen Thomé- und Bahiakakao (man spricht von 45 bis 46 Mk. für Thomé und 42—43 Mk. für Bahia) bis in das Frühjahr 1907 hinein verkauft und zu liefern hätten. Diese Spekulanten, die man kurz Fixer nennt, verkaufen zu ihnen passenden Zeiten, ohne einen Sack an der Hand oder auf dem Boden zu haben, tausende von Säcken, in der Erwartung, eines Tages und zur Lieferungszeit noch billiger einkaufen zu können, als ihr willkürlich erfundener Verkaufspreis am Tage des Abschlusses gestanden hat.

Oft gelingt den Spekulanten dieses Spiel, das natürlich ein va banque-Spiel ist. Oft, und heuer liegen die Spekulanten aber auch auf der falschen Seite. Wider ihr Wollen und Vermögen, geschoben durch den Zwang, zu bestimmten Terminen unbedingt bestimmte Mengen andienen zu müssen, müssen Einkäufe unbedingt vorgenommen werden, und jeder Preis muss bezahlt werden. Für diese Deckungseinkäufe der sogenannten Fixer sind die letzten Tage des Monats natürlich immer die schlimmsten; der Ultimo ist ja der letzte Erfüllungstag; es sind denn auch in den letzten Augusttagen den Inhabern von freien Mengen die Kakaos förmlich aus den Händen gerissen worden.

Wir sehen daraus, dass der laufende Konsum keineswegs geneigt und gezwungen gewesen wäre, binnen wenigen Wochen eine Preiserhöhung von 15—20 Prozent mitzumachen. Wir sehen auch, dass es keinesfalls im Interesse der Fixer liegt, die hohen Preise zu halten; sie sind aber augenblicklich nicht imstande, die vertraglich schuldigen Mengen sofort anders zu kaufen, als durch Bewilligung höherer Preise.

Also könnte man sagen, die Fixer, die die Konsumenten das ganze Jahr hindurch, unter Eingehung eigenen grossen Risikos zu einem billigen Preise mit Kakaobohnen versorgen, wären ja Wohltäter der Menschheit; man sollte ihr System keineswegs stören. Das wäre aber ein oberflächliches Urteil. Die Fabrikanten können Preissprünge in ihrem wichtigsten Rohstoff auf keinen Fall gebrauchen; die ganze Art der Fabrikation von Kakaos und Schokoladen ist so, dass sie am besten gedeiht, wenn wir einen ruhigen und gleichmässigen Markt haben. Wie soll die Fabrikation sich aber mit ihren bestehenden Formen, Etiketten und Preisen abfinden, wenn der Kakao bald 45 Mk. bald 60 bis 65 Mk. kostet? Oder soll der Fabrikant vielleicht neben den Betriebssorgen auch noch Spekulant werden, tagsüber sich abrackern und nachts über das Vabanquespiel grübeln? Das wären unhaltbare Zustände. Hervorgerufen aber werden solche ungesunde Preisschwankungen durch das System der Kakaofixerei. Es ist durchaus ungesund, wenn die Firma X. lange vor Beginn der neuen Ernte zu einem ausserordentlich niedrigen Preise 50000 Sack Thomé-Kakao verkauft, ohne einen Sack zu besitzen. Das geschieht nur in der Hoffnung, sie würde dadurch, dass sie einen

1) Ohne die 20085 Sack des verspäteten, ins Vorjahr gehörenden Dampfers.

Digitized by Google

grossen Teil der Aufträge ja schon in ihre Tasche gebracht habe, also quasi Hauptkäufer sei, schon den Kakaofarmern die Preise bei Eröffnung der Ernte diktieren. Und hierin liegt das Ungesunde: Dieser Fixer hat zunächst gar kein anderes Interesse als Geld zusammen zu scharren; er kümmert sich den Teufel darum, ob drüben die Kakaofarmer bei den Preisen, die er beliebig festgesetzt hat, bestehen, ihre Plantagen in Ordnung halten und ihre Produktion vergrössern können; er kümmert sich auch den Teufel darum, ob hüben die Fabrikanten durch die schwankenden Preise Aerger und Verluste haben. Dadurch macht sich die Fixerei zum Feind einer gesunden Weiterentwickelung und zum Feind von Farmern und Fabrikanten. Die Produktion wird bei den zu weit nach unten gefixten Preisen aufgehalten. Kein Farmer vergrössert seinen Baumbestand, wenn er seine Rechnung nicht mehr findet. Da aber der Konsum andauernd steigt, müssen wir so wirtschaften, dass in allen Kakaoländern alljährlich neue Bäume gepflanzt werden; sonst haben wir mit hohen, andauernd hohen Preisen wegen Bohnenmangel zu rechnen und können die Mühlen leer laufen lassen. Der Konsum also, die Fabrikanten, die ordentlichen Händler und zuletzt die Konsumenten müssen eher auf der Seite der Produzenten als auf Seite der Fixer stehen.

In Lissabon haben die Thomépflanzer den Versuch gemacht, den Fixern das Heft aus der Hand zu winden. Sie haben einer Bank, die zugleich viele Hypotheken auf Pflanzungen in Händen hat, diese ungesunden Verhältnisse geschildert und haben diese Bank um Unterstützung gebeten. Die ist ihnen bewilligt worden. In Zukunft brauchen die Pflanzer nicht, um Bargeld in die Hand zu bekommen, ihren Kakao zu den Preisen herzugeben, die die Fixer sich ausgerechnet haben; sie brauchen ihn nicht mehr mit Verlust zu verkaufen. Sie haben als niedrigste Preisgrenze einen Satz vereinbart, der um 50 Mk. herum steht, und darunter wird kein Kakao auf den Markt gelassen. Ist dieser Preis nicht zu erzielen, so nimmt die Bank den Kakao zu Lager, bezahlt ihn, damit die Produzenten weiter wirken können, und gibt ihn erst dann frei, wenn der Preis die richtige Höhe hat.

Ohne Zweifel ist diese neue Einrichtung mit daran schuld, dass der niedrige Satz von 43 bis 44 Mk. für Bahia, 46 bis 47 Mk. für Thomé verschwunden ist. Denn so gross waren die Weltvorräte in den letzten Monaten nicht, dass ein plötzliches Verschwinden von 50 000 Sack Thomé-Kakao hinter Verschluss ohne Wirkung bleiben konnte. Wollen wir also greifbare Gründe für die Preissteigerung vorführen, so ist dieser eine gewiss ein sehr wichtiger mit. Wären die nun eingesperrten Mengen im freien Verkehr geblieben, so würde doch mancher Inhaber bereit gewesen sein, aus Geldbedürfnis niedrigere Preise anzunehmen. Jetzt, wo sie fast vollen Vorschuss für ihre Ware bekommen, kann bei den nicht grossen Zufuhren, von einer dringenden Verkaufslust oder Not keine Rede sein. Dass diese, auch den Fixern ganz unerwartet gekommene Hausse, Blut gekostet hat und vielleicht noch weiter kostet, überrascht nicht. Zwei Bahiafirmen haben ihre Zahlungen eingestellt und eine Hamburger ist mitgefallen. Die umgefallenen Bahiafirmen haben sich dadurch von ihren Lieferungskontrakten befreit, aber nicht so frei können sich nun die europäischen Firmen machen, die Fabrikanten-Kontrakte zu erfüllen haben. Die müssen sich nun, wenn sie als Selbstkontrahenten geschlossen haben, andere Lieferanten suchen und werden jedenfalls durch die höheren Preise viel Geld verlieren Kaufmannsgut — Ebb und Flut! — Hoffentlich gehen die europäischen und die Hamburger Verpflichtungen nicht über die Kräfte der beteiligten Firmen hinaus.

Wie sich nun der Markt weiter entwickeln wird, das ist angesichts der unklaren Verhältnisse — kein Fixer wird je zugestehen, dass er gefixt habe, immer sind es die »Andern« gewesen — unmöglich zu sagen. Wie sich der Konsum und wie sich die Produktion bis heute gestaltet haben, ist auf Seite 755/756 gezeigt. Das ist alles, was als sichere Grundlage für eine zukünftige Beurteilung genommen werden kann. Wie aber das Urteil, auf dieser Grundlage gefunden, lauten soll, das wollen wir jedem Einzelnen überlassen. Im Auge aber behalte man die Lissaboner Vereinigung, die es nicht zulassen wird, dass einige Hauptfixer mit ihren Trabanten zu solchen Preisen Thomé-verträge machen, zu denen kein guter Thomé gebaut werden kann. Immer wird diese Vereinigung als Preisregulator wirken. Wird sie verständig geleitet, bedenkt man in Lissabon, dass gesunde Preisverhältnisse allein imstande sind, den Wert der Kulturen zu erhalten und zu steigern, so werden die Fabrikanten diese Vereinigung nicht zu fürchten haben. R. d. G.

Nachschrift. Als obige Ausführungen schon im Druck standen, erhielten wir noch auf unsere Bitte den folgenden Bericht aus den Händen eines im Kakaomarkte stehenden Herrn, dem wir, mit seiner Erlaubnis, wörtlich weitere Verbreitung geben wollen. Das oben von uns gefundene Urteil wird darin in allen Teilen bestätigt:

»Es war im Markte schon lange kein Geheimnis, dass viele Blanko-Kontrakte von erheblichem Umfange und auf recht lange Dauer zu sehr niedrigen Preisen hier abgeschlossen waren. Man bewunderte den Mut der Fixer, die zu den äusserst niedrigen Preisen der ersten Hand nicht zugreifen wollten und immer mehr sich aufs Abwarten legten. Ordres vom Konsum kamen garnicht in den Markt, und so war die Stimmung eine recht gedrückte. Da kamen zuerst die Nachrichten, dass die Samaná-Ernte, nachdem plötzlich grosse Zufuhren an den Markt gebracht wurden, ebenso plötzlich aufhören sollte. Die Blanko-Leute glaubten nicht daran und gaben noch weiter und billiger weg, ebenso in Accra und St. Thomé und zwar in den letzteren Sorten diejenigen Monate, die gar keine oder sehr kleine Zufuhren bringen. Das musste sich rächen. Die Thomé-Pflanzer, die tatsächlich bei den schlechten Preisen verhungern mussten, taten sich zusammen, und nachdem sie sich mit kapitalkräftigen Bankiers vereint hatten, setzten sie die Preise hinauf und die Fixer in Angst. Die Letzteren fingen an, sich zu decken und schroben die Preise immer weiter hinauf. Als die Blanko-Leute sahen, dass Thomé Ernst machte, suchten sie zunächst Deckung in verwandten Sorten, wie Accra, Bahia und Samaná und trieben auch hier die Preise. Bahia sollte nach Meinung der Baissiers den Druck bringen und ist ja auch tatsächlich heute noch der billigste Kakao, aber wie wir hören, hat Nordamerika sehr viel genommen und so ist die Hoffnung auf einen Druck auch von da geschwunden. Nun fehlt noch die Para-Ernte, die ganz verloren sein soll, ebenso fällt von Trinidad ein Quantum von 8 Millionen Pfund aus und die

Digitized by Google

neue Ernte kommt erst im Dezember. Wahrhaftig eine trübe Aussicht für die Baissiers. Es muss ganz gewaltig gefixt worden sein, und ein Glück für die Baissiers ist es, dass die Haussiers deren Schwäche nicht eher erkannt haben, denn sonst wäre der Markt ganz anders in die Enge getrieben worden. Immerhin ist die Lage ganz besonders ernst und wir möchten wohlmeinend allen Fixern raten, sich zu decken, denn es kann Vermögen kosten, noch länger zu warten. Der Konsum kann plötzlich kommen, denn er ist doch nicht ganz gedeckt und dann sind 10 Mk. höhere Preise als heute nicht ausgeschlossen.

Fassen wir also das Gesagte zusammen, so resultiert für die plötzliche Hausse unserer Ansicht nach daraus, dass die Baissiers in unsinniger Weise den Fabrikanten Quantitäten verkauft haben, die sie selbst bei grösseren Ernten nicht, ohne die Preise erheblich zu treiben, decken konnten.«

Aus den Nahrungsmitteluntersuchungsämtern.

II.

Die Reihe der Untersuchungen und Ergebnisse setzen wir heute fort.

Zucker an sich wurde im allgemeinen so gut wie gar nicht beanstandet. Im Königreich Sachsen kamen im ganzen vier Fälle zur Anzeige. Zwei Zucker waren zu stark geblaut, sodass der Gehalt an Ultramarin über das erlaubte Mass hinausging; ein Zucker zeigte Beimengungen von Griess und die vierte Zuckerprobe war verschmutzt. Griessmischerei wurde auch im Regierungsbezirk Schleswig festgestellt. Diese Zuckerprobe enthielt nicht weniger als 8 Prozent Reisgriess. Dass Mehl oder Griess dem Zucker beigemischt war, wurde auch in Hamburg beobachtet. Ausserdem fanden sich Zucker, die einen zu hohen Kalkgehalt hatten. Und schliesslich wurde aus Berlin gemeldet, dass Sirup, der als Rübenzuckersirup angeboten wurde, zum guten Teil aus Stärkesirup bestand. Diese Wahrnehmung wurde wiederholt gemacht.

Ebenso waren die Beanstandungen bei Zuckerwaren gering. Die untersuchten Proben wiesen in keinem Bezirk gesundheitsschädliche Farbstoffe auf, nur in Wiesbaden fanden sich bei drei Zuckerwarenproben kleine Mengen Arsen, die wohl von der Bemalung herrühren dürften. In Nürnberg wurden wieder Zuckerkugeln angetroffen, die mit Aluminiumbronze überzogen waren. Der Verkauf dieser Ware wird immer von neuem versucht, obgleich das Kgl. bayr. Medizinalkollegium diese Zuckerkugeln in gesundheitlicher Beziehung für bedenklich erklärt hat. Zwei derartige Fälle konnten durch Belehrung erledigt werden. In Dresden wurden Zuckerzigaretten untersucht, die von einem anderen Untersuchungsamt beanstandet waren, weil ihre Papierumhüllung mit einem Mundstück aus unechtem Blattgold versehen war. In der Erwägung, dass Kupfer und Zink als Metallfarben für die Umhüllung von Nahrungsmitteln ausdrücklich erlaubt sind, dass ferner der ganz geringe Gehalt einer Zigarette von 2,6 mg Kupfer und 1,1 mg Zink eine Gesundheitsschädigung ausgeschlossen erscheinen liess, trat die Dresdener Untersuchungsanstalt dieser auswärtigen Beanstandung nicht bei; diese hätte auch für die gesamte Zigarettenindustrie die bedenklichsten Folgen haben können. In Basel wurde ein Gemisch entdeckt, das aus 70 Prozent grob gemahlenem Zucker und Kakaopuder bestand. Feilgehalten wurde es als Kakao, doch erklärte die kantonale Untersuchungsbehörde diese Bezeichnung für unzulässig.

Hier mögen gleich noch einige Fälle mitbesprochen werden, die in Wien aufgedeckt wurden. Ein Mittel zum Glasieren von Gebäck stellte sich bei der Untersuchung als eine 30 prozentige Natronlauge heraus; allerdings ein etwas sonderbarer Zuckerüberzug. Noch besser trieb es ein anderer Manscher, der ein Glanzmittel für Schokoladenfiguren herstellte. Dieses Glanzmittel enthielt neben Benzoeharz und Kakaobutter im ganzen 67 Prozent Paraffin! Auch dieser Mischkünstler wurde von der Behörde eines Besseren belehrt, was hoffentlich auch für die Dauer vorhält.

Recht lesenswert sind die Erhebungen der Hamburgischen Untersuchungsbehörde über die sogenannten »Holländischen Kientjes«, halbweiche Bonbons aus Zucker und Sirup, die als beliebtes Naschmittel für Kinder auf dem Hamburger Dom alljährlich zu Weihnachten feilgehalten werden. Erst nach jahrelangem Bemühen gelang es, hier Ordnung zu schaffen. Um das Zusammenkleben der einzelnen Kientjes zu verhindern, werden diese mit einem pulverförmigen Mittel bestreut, das sich bei der ersten Untersuchung, die etliche Jahre zurück liegt, als — Kreide herausstellte. Der Kreidegehalt betrug 4 bis 5 Prozent. Ein gewerblicher Sachverständiger, der befragt wurde, bezeichnete diesen Zusatz als seit Jahren üblich und berechtigt. Die Untersuchungsanstalt behauptete dagegen, dass die Verwendung von Kreide in derartigen Mengen, die für die Ernährung wertlos ist, eine Beschwerung der Ware und eine Täuschung des Käufers sei, denn dieser wisse nicht, dass Kreide verwendet werde, sondern nehme einen Mehlzusatz an. Wenn ein derartiger Zusatz geduldet werde, so sei nicht abzusehen, wohin dies führen werde. Trotzdem wurde das Verfahren eingestellt. Das gleiche Ende nahm eine zweite Beanstandung von Kientjes, die wiederum mit Kreide gepudert waren. Auch hier erfolgte nichts, weil es immer so gewesen war. Der Bericht bemerkt dazu, dass der Gedanke, Kreide trotz dem Nahrungsmittelgesetz für den normalen Bestandteil eines Nahrungsmittels zu erklären, und aus Gründen der Bequemlichkeit den Käufer zum Genuss von Kreide zu nötigen, so ungeheuerlich erschien, dass im folgenden Jahre ein neuer Versuch gemacht wurde. Es wurden im ganzen zwölf Proben entnommen. Hiervon waren vier wieder mit Kreide in Mengen von 2,5 bis 6,7 Prozent bestreut. Eine fünfte Probe wies sogar 1,1 Prozent Talkum auf. Zwei Proben hatten keinen Ueberzug, und die restlichen fünf Proben waren mit Kartoffel- oder Weizenmehl gegen das Zusammenkleben geschützt. Nach diesem Befunde konnte der gewerbliche Brauch nicht mehr als Stütze dienen. Von den fünf Beanstandungen erledigten sich drei auf andere Weise, zwei durch Strafbefehle. Die Verurteilten erklärten, sie würden in Zukunft nur noch Mehl verwenden, sodass zu hoffen ist, dass hiermit der Missbrauch, der in der Verwendung von Kreide liegt, verschwinden wird.

Ins Gebiet der Zuckerwaren gehört auch das Marzipan, dessen Zusammensetzung schon manchen Staub aufgewirbelt hat. Aus den verschiedensten Teilen des Reiches wird berichtet, dass mehlhaltiges Marzipan angetroffen wurde. Bei einer Marzipanprobe, die Stärkesirup enthielt, machte der Fabrikant geltend, dass gesetzliche Bestimmungen über die Zusammensetzung von Marzipan

Digitized by Google

nicht beständen, dass Marzipanmasse allerdings nur aus Zucker und Mandeln hergestellt werden solle. Dagegen müsse Speisemarzipan einen Zusatz von Bonbonsirup erhalten, damit die Masse nicht steinhart würde. Dieser Auslegung des Begriffs Marzipan steht eine sehr gewichtige Aeusserung entgegen, die aus gewerblichen Kreisen stammt und deshalb noch desto wertvoller ist Der Verband selbständiger Konditoren hat in einem Schreiben vom 4. November 1905, das er an den Vorsitzenden des Vereins selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands richtete, klar und deutlich erklärt, dass Marzipan aus Mandeln und Zucker, Marzipanmasse aus zwei Dritteilen Mandeln und einem Dritteil Zucker bestehe. Auch das deutsche Nahrungsmittelbuch kennt nur Marzipan aus Mandeln und Zucker und verlangt bei geringen Zusätzen von Stärkesirup Kennzeichnung. Zu einem fröhlichen, allgemein anerkannten Ende ist diese unerquickliche Begriffsbestimmung von Marzipan leider noch nicht geführt.

Ueber Honig liegen eine ganze Reihe von Beanstandungen vor. Hier ist in erster Linie zu tadeln, dass die angebotenen Honigsorten nicht richtig gekennzeichnet werden. Und diese unrichtige Kennzeichnung findet eine sehr willkommene Stütze in der Unsicherheit der Untersuchungsarten, die nicht zu zweifelsfreien Ergebnissen führen, wenn man von grösseren Verfälschungen absieht. Allerdings kam vor einiger Zeit aus Strassburg i. E. die Nachricht, dass es gelungen sei, natürlichen Honig von künstlichem zweifelsfrei zu unterscheiden, doch ist seitdem wieder alles ruhig, zumal das Verfahren selbst geheim gehalten wurde In Nürnberg wurde »feinster Bienenhonig« angehalten, der aus Zucker mit einer geringen Beimengung von Honig bestand. Als dem Verkäufer dieser Tatbestand mitgeteilt wurde, wählte er, um der Kennzeichnungspflicht zu genügen, die vom Fabrikanten gebrauchte Bezeichnung »Bienenhonigzucker«. Von verschiedenen Seiten werden ähnliche Fälle berichtet. Scheinbar befassen sich mit dem Absatz derartiger Mischungen oft Hausierer, und wenn die als Honig verkaufte Mischung dann zur Untersuchung kommt, ist es meist zu spät, um den Verkäufer noch zu ermitteln. Diese Meldungen stammen aus Berlin und Dortmund. In Berlin wurde ein Gemisch angehalten, das als Fenchelhonig bezeichnet war, aber zur Hälfte aus Wasser bestand. Eine Honigprobe, die einem reinen Bienenhonig in Konstanz entnommen war, wies 11,704 Prozent Rohrzucker auf. Verfälschungen von Honig mit Rohrzucker wurden noch an vielen anderen Orten beanstandet, so in Marburg, in Dresden, wie überhaupt im Königreich Sachsen, das über eine weitverzweigte Nahrungsmittelkontrolle verfügt, wie sie bisher in einem andern Bundesstaat noch nicht annähernd eingerichtet ist. Daher werden in Sachsen auch verhältnismässig die meisten Nahrungsmittelverfälschungen entdeckt.

Neben der Beimengung von Rohrzucker ist die Mischung von Honig mit Stärkesirup nicht weniger häufig. In Magdeburg wurde ein Verkäufer »präparierten« Tafelhonigs verurteilt, was Beachtung verdient, weil gerade von dort aus grosse Mengen Kunsthonig versandt werden. Besonders Dresden wird mit diesem Magdeburger Erzeugnis bedacht und unser Dresdener Berichterstatter bedauert, dass die Magdeburger Behörde ihren Kunsthonigfabrikanten nicht etwas mehr auf die Finger sieht. In Dresden selbst wurden drei Honigproben festgestellt, die Stärkesirup enthielten; die gleiche Anzahl von Stärkesirupmischungen wird aus Marburg gemeldet, ebenso liegt eine Meldung aus Hamburg vor. In Sachsen ereignete sich noch ein Fall, der Beachtung verdient. Es wurde stärkesiruphaltiger Honig »als feinster Tafelhonig aus reinem Bienenhonig und bester Invertraffinade« angeboten und — beanstandet; die Bezeichnung allein war schon dazu angetan, den Leuten Sand in die Augen zu streuen. Leider lag uns die Analyse dieses Gemisches nicht vor. In Altona wurde ein Gemisch von Honig und Invertzucker entdeckt, das der Fabrikant in den Tageszeitungen als »Blütenhonig« angepriesen hatte. Invertzuckermischungen wurden auch in Basel und Hamburg bemerkt. In Basel wurde ferner noch Chilehonig beanstandet, der zuviel Wachs und andere Verunreinigungen, in einem Falle bis zu 9 Prozent, enthielt. Ein Landhonig musste wegen fauligem Geruch als verdorben bezeichnet werden.

Eingehende Untersuchungen über Honig wurden in Altona angestellt. Auch die Analysen sind veröffentlicht. Eine Honigprobe, die neben fünf anderen einen geringeren Aschengehalt als 0,1 Prozent aufwies, was nach den »Vereinbarungen« als unterste Grenze für reinen Honig gilt, stammte von einem Lehrer vom Lande, der sich mit Bienenzucht beschäftigt Es handelte sich um sogenannten »Kleehonig«. Eine Kontrollprobe, die der Lehrer mit der ausdrücklichen Erklärung ihrer Reinheit abgab, zeigte ebenfalls nur 0,05 Prozent Aschengehalt, sodass man wohl annehmen muss, dass tatsächlich reiner Honig mit so geringem Aschengehalt vorkommt. Jedenfalls wäre eine allgemeine Erhebung in dieser Richtung durch die Bienenzuchtvereine zu wünschen. Von den andern fünf Altonaer Beanstandungen erwies sich eine, die den schon genannten »Blütenhonig« zum Gegenstand hatte, als berechtigt. Dagegen liess sich über die restlichen vier Proben, die sämtlich aus einem schlesischen Handelshause stammten, noch nichts endgültiges in Erfahrung bringen.

Auch die Bienen selbst erscheinen als Fälscher, so in Hamburg, wo sich die Herkunft des Honigs nicht mehr ermitteln liess bei einer Probe, die 55,80 Prozent Invertzucker, 17,37 Prozent Rohrzucker, 3,83 Prozent Nichtzucker und 0,36 Prozent Asche aufwies. Hier musste die Frage offen bleiben, ob die Kunst oder die Bienen mit Hilfe von Zuckernahrung die Veranlassung waren. Genau so stand es mit einer Analyse in Basel, wo niedriger Aschengehalt, der grosse Unterschied im Zuckergehalt vor und nach der Inversion und das Verhalten bei der Polarisation darauf hinwiesen, dass der Honig entweder durch Zusatz von Rohrzucker gestreckt war oder durch Zuckerfütterung gewonnen war. Hier wurde nachträglich festgestellt, dass die Bienen mit Zucker gefüttert waren.

In Hamburg beschäftigte man sich mit dem Begriff »Zuckerhonig«. Nach einer richterlichen Entscheidung ist darunter ein Gemisch von einer geringen Menge Naturhonig mit einem erheblichen Zusatz von Zucker zu verstehen, deshalb konnte der so bezeichnete Honig nicht beanstandet werden, obgleich die Bezeichnung »Zuckerhonig« nach Ansicht des Berichterstatters dem Konsumenten Anlass zu Zweifeln oder zur Täuschung bieten kann, indem dies Kunsterzeugnis als ein besonders süsser Naturhonig angesehen würde. Das als Honigersatz in den Handel gebrachte »Fructin« erwies sich als technisch reiner Rübenzucker, mit Spuren von Invertzucker und Spuren von Säure. In der Lösung, die nach der Vorschrift des Fabrikanten hergestellt wurde, waren

Digitized by Google

37,6 Prozent Invertzucker vorhanden; es war also rund die Hälfte des Rübenzuckers durch die geringe Säuremenge invertiert worden.

Aus den Berichten klingt es wie ein grosses Bedauern heraus, dass die Herstellung von Kunsthonig immer mehr um sich greift, wodurch dem Naturhonig das Dasein sehr verkümmert wird. Z. B. stellt eine Fabrik im Regierungsbezirk Frankfurt a. O. jährlich etwa 3000 bis 4000 Zentner her. In manchen Gegenden wird der Kunsthonig als solcher angeboten, sehr oft aber so, dass man das Angebot nicht von dem echten Honigs zu unterscheiden vermag. Wie sehr hier Abhilfe geboten ist, beweisen die zahlreichen Beanstandungen. Diese fortwährende Täuschung der Abnehmer wird erst aufhören, wenn eine zuverlässige Untersuchungsart gefunden und allgemein bekannt gemacht wird. Denn die Natur- und Kunsterzeugnisse sind auch oft für den Sachverständigen nicht zu unterscheiden. So passierte es einem Honigsachverständigen in Altona, dass er eine Probe als reinen Bienenhonig bezeichnete, die sich später als ein Gemisch von Honig mit Invertzucker herausstellte.

Auslandsbriefe.

Aus **Amerika:**

Wichtig für die Importeure fremder Erzeugnisse ist eine Verfügung der Vereinigten Staaten, die sich mit der **Preisbemessung** in den **Konsulatsfakturen** befasst. Denn es waren Zweifel darüber entstanden, welcher Marktwert zugrunde zu legen ist, wenn die Faktura zur konsularischen Beglaubigung in einem anderen Lande vorgelegt wird, als in demjenigen, aus dem die Ware unmittelbar nach den Vereinigten Staaten von Amerika ausgeführt wird. Die Bestimmung ist nun von der Regierung dahin erläutert worden, dass auch in diesem Falle der Marktwert des Produktionslandes zugrunde zu legen sei. Wenn z. B. schweizerische Schokolade von Hamburg nach den Vereinigten Staaten geht und in Hamburg die Konsulatsfaktura zur Beglaubigung eingereicht wird, so ist der Marktpreis des Heimatlandes, also der Schweiz, der Berechnung des Wertes zu Grunde zu legen, obgleich er von dem deutschen Schokoladenpreis verschieden ist. Daher enthält der § 678 der Consular Regulations folgenden Satz: »Zur Erfüllung der Gesetzesvorschrift, welche fordert, dass eine Ware fakturiert werden soll mit dem Marktwerte oder dem Grosshandelspreis, zu dem sie in gewohnten Grosshandelsmengen zur Zeit der Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten von Amerika an den hauptsächlichsten Marktplätzen des Landes, woher sie eingeführt wird, gekauft und verkauft wird, sollen die Konsuln in allen Fällen, wo die Faktura zur konsularischen Beglaubigung in einem anderen Lande vorgelegt wird, als in demjenigen, von dem die Ware unmittelbar nach den Vereinigten Staaten ausgeführt wird, den Fakturen eine Bescheinigung beifügen über die hinzukommenden Kosten der Beförderung vom Herstellungsorte nach dem Versendungsorte.«

Die **Standard Candy Co** in Columbus O., die bisher nur mit einem Grundkapital von $ 20 000 (80 000 Mk.) arbeitete, hat dieses verzehnfacht auf $ 200 000 (800 000 Mk.). Ausserdem haben sich kürzlich zwei kleinere Gesellschaften, jede mit einem Grundkapital von $ 25 000 (100 000 Mk.), in St. Louis und Milwaukee gebildet. Bei der Gründung beider ist gleich bestimmt worden, dass das Grundkapital sobald als möglich erhöht werden soll.

Die **Rübenzuckerindustrie** der Vereinigten Staaten, die noch jung ist, blickt auf eine verhältnismässig schnelle Entwickelung zurück. In der Kampagne 1895/96 waren erst sechs Fabriken im Betriebe, im letzten Jahre waren es über 50 Betriebe, die schon eine stattliche Menge Zucker lieferten, ohne dass dadurch der eingeführte Zucker den weitaus grösseren Anteil an der Versorgung des amerikanischen Zuckerverbrauches verloren hätte. Die Anbaufläche betrug 1895/96 im ganzen 19 500 Acker Landes, im letzten Jahre aber mehr als 300 000 Acker Landes. Dabei war zu beobachten, dass jene 19 500 Acker durchschnittlich zwei Drittel Rohzucker auf den Acker mehr brachten als die Flächen der letzten Kampagne. Einen Grund hierfür will man darin sehen, dass zuerst nur bester, zum Rübenbau geeigneter Boden genommen wurde, während die Ansprüche an das Land bei der späteren Ausdehnung herabgesetzt wurden.

Die **National Confectioners Association** hielt Mitte Juli ihre dreiundzwanzigste **Jahresversammlung** in Manhattan Beach N. Y. ab. Eingehend wurde die Verwendung von Farben besprochen, da sich Stimmen gemeldet hatten, die der Candy-Industrie die Verwendung von gesundheitsschädlichen Farben vorwarfen. Die Association hatte daraufhin Erhebungen angestellt, u. a. auch beim Department of Health der Stadt Newyork, von wo die Antwort eintraf, dass von 120 untersuchten Candy-Sorten nur eine zu beanstanden war, weil sie Paraffin enthalten habe. Ferner wurde ermittelt, dass die Kinder, die angeblich nach dem Genuss von Candy erkranken, in der Regel noch andere Sachen genossen haben, die die wirkliche Veranlassung zu sein pflegten. In der Versammlung sprach auch Herr E. G. Kohnstamm, von der Firma H. Kohnstamm & Co., die die Candy-Industrie hauptsächlich mit Farben versorgt. Herr Kohnstamm versicherte, dass alle von ihm an Candy-Leute verkauften Farben einwandfrei seien, dass die Farben wissenschaftlich auf ihre Verwendung in der Nahrungsmittelindustrie geprüft würden. Die Verhandlungen führten zu keinem endgültigen Abschluss. Vielmehr wurde der damit betraute Ausschuss beauftragt, mit Hilfe eines Chemikers noch weitere Nachforschungen anzustellen.

Aus **England:**

Wenig erfreuliches melden die **amtlichen Berichte der Fabrikinspektoren und Fabrikinspektorinnen** über die Zustände in einigen Fabriken der Nahrungsmittelindustrie. Es wird hervorgehoben, dass der Betrieb in den meisten grossen Fabriken musterhaft ist und nichts zu wünschen übrig lässt, dass aber in manchen Kleinbetrieben, Schmutz und Unreinlichkeit und oft auch die Verwendung von schlechten Rohstoffen so sehr überwiegen, dass die auf den Markt gebrachte Ware gesundheitsschädlich und nicht für den menschlichen Gebrauch geeignet ist. Irland zeichnet sich ganz besonders aus. In einigen Schokoladenfabriken, wo noch immer die Handarbeit stark überwiegt, geht es nach den erstatteten Berichten auch äusserst unappetitlich zu. Auch da sind keine Vorkehrungen getroffen, dass sich das Arbeitspersonal auch nur die Hände waschen könnte. Ueber Bäckereien werden auch Enthüllungen gemacht, die geeignet sind, den Genuss von Brot und Backwaren zu verleiden, und wenn auch in bezug auf die Herstellung von Nahrungsmitteln während der letzten Jahre im Vereinigten Königreich eine grosse Besserung eingetreten ist, so bleibt doch noch viel zu wünschen übrig. Die offene Darlegung der bestehenden Schäden, wie sie durch die Veröffentlichung der amtlichen Berichte geschieht, trägt entschieden dazu bei, Wandel zu schaffen und die bestehenden Missstände immer mehr abzustellen. Erfreulicherweise sind diese Enthüllungen mit denen, die kürzlich aus den Vereinigten Staaten gemeldet wurden, nicht zu vergleichen. Und für die Abstellung der in einigen

Digitized by Google

Betrieben herrschenden Missstände wird ebenfalls schon gesorgt. So hat die »Confectionery Association« beschlossen, die Uebelstände, soweit sie nicht schon beseitigt sind, unverzüglich aus der Welt zu schaffen.

Eine Frage, die schon seit Wochen die Gemüter in Spannung gehalten hat, war, ob die **Läden,** in denen Erzeugnisse unserer Industrie feilgehalten werden, nach einem alten Gesetz **am Sonntag gesetzlich geschlossen** werden sollten. Man war gegen diese Bestimmung, da viele derartige Läden gerade des Sonntags ihr Hauptgeschäft zu machen pflegen, besonders die kleineren Läden in den ärmeren Stadtvierteln Schliesslich einigte man sich dahin, dass der Sonntagshandel für Waren unserer Industrie zu erlauben sei, zumal hauptsächlich Erfrischungssachen feilgeboten werden. Es ist also der Sonntagshandel mit Schokolade und Zuckerwaren in England demnach auch ferner gesetzlich gestattet. Die Freude über diesen Ausgang der Angelegenheit ist natürlich unter den Ladeninhabern gross.

Kürzlich hat die Firma **James Keiller & Sons Ltd.,** wie schon gemeldet, die **Marmeladenfabrik** von Fr. Meyers Sohn in Tangermünde aufgekauft, um auf diese Weise die für das deutsche Geschäft nötigen Erzeugnisse im Lande selbst herzustellen. Zur Leitung der Fabrik wurde in London eine Gesellschaft mit einem Kapital von 1 000 000 Mk. errichtet. Sämtliche Anteile sind von den Gründern, zu denen ausser den Inhabern von Keiller auch Hermann Meyer aus Tangermünde gehört, übernommen.

Ueber London kommt die Nachricht, dass man in Port **of Spain** drauf und dran ist, eine **Kakao- und Schokoladenfabrik** zu bauen. Zu diesem Zweck ist eine Gesellschaft mit einem Kapital von 100 000 Mk. gegründet, die einheimische Rohkakaos zu Kakao und Schokolade verarbeiten soll. Die »Port of Spain Gazette« hebt bei dieser Meldung hervor, dass Pflanzer wie Fabrikant die Fracht und die Kommission sparen und sich den eigenen Vorteil teilen können. Auch erwartet man hiervon eine Zunahme im Verbrauch von Kakao und Schokoladen aller Art. Bei uns in England betrachtet man diese Nachrichten sehr skeptisch, und es bleibt abzuwarten, ob die Hoffnungen, die man in Port of Spain an diese Gründung knüpft, erfüllt werden, ob vor allem der Absatz der Erzeugnisse den Erwartungen entspricht.

Unter der Firma **Warrick Bros Ltd.** hat sich in London eine neue Gesellschaft mit einem Kapital von etwa 400 000 Mk. gebildet, die sich in der Hauptsache mit dem Grosshandel aller Erzeugnisse, die unsere Industrie herstellt, befassen will. Den gleichen Zweck wird eine andere Gesellschaft in Birmingham verfolgen, die ebenfalls neu errichtet wurde. Sie heisst **Greenwood, Paige & Co. Ltd.** und wird mit einem Kapital von 200 000 Mk. arbeiten.

Aus **Birmingham** wird gemeldet, dass dort kürzlich eine Bibliothek eingeweiht wurde, zu der von Cadbury Grund und Boden und von dem Amerikaner Carnegie das Baugeld geschenkt war. Herr George Cadbury war bei der Einweihung selbst anwesend und führte in einer Rede aus, dass neben der Bibliothek noch auf andere Weise für Erholung gesorgt werden müsse, z. B. durch Sport. Auch müsste darauf gesehen werden, dass derartige Annehmlichkeiten nach Möglichkeit verbreitet würden, sodass möglichst viele Leute dies geniessen könnten. Im Anschluss hieran bemerkte Herr Cadbury noch, dass er ein neues Dorf zu errichten beabsichtige. Ausserdem fand kürzlich in Bournville eine Ausstellung in Hausstandssachen statt, um zu zeigen, dass die zahlreich in der Schokoladenindustrie beschäftigten Arbeiterinnen wohl imstande sind, gute Hausfrauen zu werden. Es waren die verschiedenartigsten Sachen ausgestellt, von denen die besten Leistungen mit Preisen bedacht wurden.

Auch die **geschäftlichen** Nachrichten über die Firma Cadbury in **Bournville** lauten **gut.** Das Geschäft dehnt sichaus, und fortwährend müssen neue Kräfte angestelltwerden, um den Anforderungen zu genügen. Besonders das Ausfuhrgeschäft nach Kanada nimmt sich sehr auf; die Firma hat im August eine Ausstellung in Toronto beschickt. Zwar macht sich in Kanada schon die Einführung einer eignen Kakao- und Schokoladenindustrie bemerkbar, doch kann diese den Bedürfnissen noch lange nicht genügen. Ausserdem haben sich die britischen Schokoladen dort sehr gut eingeführt.

Die **Colonial Sugar Refining Co** hat im letzten Geschäftsjahr einen Reingewinn von über 6 200 000 Mk. erzielt. Davon wurden 10 Prozent Dividende auf das 40 Millionen Mk. umfassende Aktienkapital ausbezahlt.

Aus der **Schweiz:**

In schweizerischen **Börsenkreisen** ist man zurzeit den von der Milcherzeugung abhängigen Industrien, die **kondensierte Milch** und **Schokolade** herstellen, **wenig günstig** gesonnen. Aus Zürich wird gemeldet, dass im Gebiet der kondensierten Milch das Monopol herrscht; das Börsenpapier der Branchen ist weitgehenden Schwankungen seit Jahr und Tag ausgesetzt gewesen, einesteils wegen der Geheimtuerei, welche dort der wichtigste Grundsatz zu sein scheint, andererseits infolge der Beteiligung offiziöser Kreise am Effektengeschäfte. Die von den Beteiligten selbst ausgehende Behauptung, da s die Vereinigung eine Besserung der Lage mit sich gebracht habe, findet bisher recht wenig Glauben. — Was die Schokoladenindustrie betrifft, so machen die gut eingeführten Firmen nach wie vor gute Geschäfte; für Erweiterungen und Neugründungen ist die Zeit jedoch nicht günstig. Die Konjunktur ist gut, nur für die, die mit gutem Namen und gutem Erfolg längere Zeit in der Reihe stehen; sehr erweiterungsfähig ist die Industrie wohl fürs nächste nicht.

Seit einigen Tagen gehört die Schweiz der **Brüsseler Konvention** an, worüber näheres schon gemeldet ist. Die Hauptveranlassung zum Beitritt haben zweifelsohne die kondensierte Milch und die Schokolade gegeben. Dabei soll noch erwähnt werden, dass die Schweiz in Zukunft anderen wie Konventionszucker nur mit einem entsprechenden Zollaufschlag ins Land einführen darf. Denn wenn die Schweiz auch, da sie selbst keinen Zucker erzeugt, nicht an den Konventionszoll von 6 Frs. gebunden ist, so ist sie doch allen Ländern gegenüber, die Prämienzucker ausführen, zur Erhebung der von der ständigen Kommission in Brüssel angesetzten Strafzölle verpflichtet. Die Schweiz konnte gewärtig sein, dass, falls sie der Konvention nicht beigetreten wäre und Prämienzucker ohne Strafzoll bezogen hätte, die Erzeugnisse ihrer Zucker brauchenden Industrien in den Konventionsländern mit einem Strafzoll belegt worden wären. Als ein derartiger Strafzoll lässt sich der bisher in Deutschland erhobene Konventionszuschlag für Schokolade ansprechen. Der Strafzoll wäre aber noch mehr bei kondensierter Milch von Bedeutung gewesen, da sie fast zur Hälfte aus Zucker besteht. Heute bezieht die Schweiz ihren Bedarf an Zucker hauptsächlich aus Oesterreich und Deutschland. Unmittelbar nach Inkrafttreten der Konvention hatte Russland den Versuch gemacht, Zucker dorthin zu verkaufen. Die Bemühungen hatten jedoch nur geringen Erfolg.

Digitized by Google

Seitdem haben die russischen Verhältnisse der Zuckerausfuhr aus dem Zarenreiche überhaupt ein Ende bereitet. Durch den Beitritt der Schweiz zur Konvention ist selbst bei Aenderung der russischen Zustände diese Konkurrenz unmöglich gemacht. Oesterreich hat jährlich 40000 bis 50000 Tonnen Raffinade nach der Schweiz ausgeführt. Die Ausfuhr von Zucker aus Deutschland nach der Schweiz betrug 1905 an Rohzucker knapp 10000 (1904 nur 3500) Tonnen, an raffiniertem Zucker rund 15000 (11000) Tonnen.

Die **schweizerische Lebensmittelgesellschaft Kaufhaus A.-G.** in Zürich ladet ihre Aktionäre zur ordentlichen Generalversammlung auf Freitag, den 7. September d. J., in den Geschäftsräumen ein. Auf der Tagesordnung stehen Bericht des zweiten, vom 1. Juni 1905 bis 31. Mai 1906 laufenden Geschäftsjahres, Entlastung der Geschäftsleitung, Verteilung des Reingewinns und Wahlen.

Die Vereinigten Berner und Zürcher Schokoladenfabriken **Lindt & Sprüngli** werden ihre ordentliche Generalversammlung am 18. September d. J., früh 10½ Uhr, im Restaurant Du Pont zu Zürich haben. Auf der Tagesordnung stehen die üblichen Punkte Geschäftsbericht, Entlastung und Wahlen.

Aus **Italien:**

Beachtenswerte Angaben werden über den **Handel von Genua** im Jahre 1905, soweit er uns angeht, gemacht. Hiernach hat die Einfuhr von Backwerk, Konfekt und Konserven eine nicht unbedeutende Steigerung im Berichtsjahr gegen 1904 aufzuweisen. Auch das Vorjahr zeigte schon eine erfreuliche Zunahme. Der Menge nach hat sich die Einfuhr der genannten drei Waren von 80826 kg auf 99650 kg gehoben. Infolgedessen hat auch der Anteil Deutschlands an der Einfuhr erneut zugenommen und bezifferte sich auf 6022 kg gegen 3028 kg im Vorjahre. Die Haupteinfuhr erfolgte aus Frankreich und England. Mit Erfolg könnten vielleicht von Deutschland noch Dragées, Fruchtbonbons (sogenannte Rocksdrops), feine Bonbons, Gummibonbons, gute Lakritzensorten und Fruchtmarmelade eingeführt werden. — Ebenso wie die Einfuhr hat auch die Ausfuhr dieser Artikel, die im Jahre 1904 von 232000 kg auf 150000 kg gesunken war, sich im Berichtsjahre gehoben und ziemlich wieder die frühere Höhe (1905: 212800 kg) erreicht. Sie richtete sich in erster Linie nach Argentinien, das annähernd 150000 kg übernahm. Nach Deutschland sind nur etwa 300 kg gegangen. Hand in Hand mit dieser Zunahme ist auch die Einfuhr von Kakaopulver und Schokolade gestiegen, was mit dem neuen italienischen Zolltarif zusammenhängt, durch den der Zoll für Kakaopulver um 40 Lit. auf den Vertragssatz von 60 Lit. und für Schokolade von 130 Lit. auf 90 Lit. ermässigt wurde. Die Menge der Einfuhren hat sich um mehr als ums Doppelte vermehrt; sie ist von etwa 289100 kg im Jahre 1904 auf nahezu 645400 kg im letzten Jahre gestiegen. Bei der Beliebtheit der niederländischen und schweizerischen Fabrikate und dem Blühen der Inlandindustrie hat Deutschland nur den geringen Absatz von 14700 kg zu verzeichnen.

Das Turiner Haus, **Michele Talmone,** der Berner Schokoladenfabrik Tobler & Cie. A.-G. ist zum Mitglied des internationalen Preisgerichts auf der Mailänder Ausstellung ernannt. Die Erzeugnisse der Firma sind natürlich deshalb hors de concours gestellt.

Der neu eingeführte Zolltarif hat natürlich eine Reihe von **Zolltarifentscheidungen** im Gefolge. Hiervon verdienen einige Beachtung; zunächst ein Erzeugnis, »Hygiama del Dr. Theinhardt« genannt. Dies Hygiama ist ein aus Kakao, dem Mehl verschiedener Getreidearten und Zucker bestehendes diätetisches Nahrungsmittel, das in Blechschachteln mit vorstehender Aufschrift in den Handel kommt. Es ist, da der mit Zucker oder anderen pflanzlichen Erzeugnissen vermischte Kakao im amtlichen Warenverzeichnis der Schokolade gleichgestellt ist, zum Satze von 130 Lit. zu verzollen. Da es sich im vorliegenden Falle nicht um wirkliche Schokolade, sondern nur um ein dieser gleichgestelltes Gemisch handelt, so findet auch der vertragsmässige Zollsatz keine Anwendung. Ein anderes diätetisches Nährmittel, »Ovomaltina«, aus der Fabrik des Dr. Wander in Bern, das aus trockenem, karamellartig zubereitetem, mit etwas Kakao, Milch und Ei vermischtem Malzextrakt besteht und in Blechschachteln in den Handel kommt, ist weder als Kindermehl noch als Schokolade oder Kakao zu tarifieren, sondern, da es ein Gemisch verschiedener Stoffe darstellt, das weder im amtlichen Warenverzeichnis noch im Zolltarif namentlich genannt, noch in einem Sammelnamen einbegriffen ist, nach dem dem höchsten Zollsatz unterliegenden Bestandteil, dem Malzextrakt, zu tarifieren und demnach mit (vertragsmässig) 100 Lire für 1 dz zu verzollen. Eine dritte Entscheidung beschäftigt sich mit »Triscuit«. Dies Erzeugnis ist ein aus zusammengedrehten Mehlteigfäden bestehendes geröstetes Erzeugnis in Teebiskuitform, ohne Zuckerzusatz. Da Triscuit die Stelle der gewöhnlichen Biskuits vertreten soll, ist es mit 60 Lire für 100 kg zu verzollen.

Aus **Rumänien:**

Ueber das **Schokoladen- und Kakaogeschäft** wird berichtet, dass neben feineren französischen und schweizerischen Schokoladen, die auf dem rumänischen Markte von jeher gangbar gewesen sind, Holland und Italien namentlich in billigen Schokoladen Absatz haben, obgleich dieses Geschäft infolge der stetig wachsenden Konkurrenz immer unlohnender wird. Schlecht stehen die Aussichten für die Länder, die den Zeitpunkt versäumten, da die Einführung gangbarer Marken ohne besondere Schwierigkeiten möglich war; heute kann der rumänische Markt nur durch beständige Bereisung und Pflege gewonnen und erhalten werden, zumal nach eingetretener Zollerhöhung voraussichtlich nur bessere Ware zur Einfuhr gelangen wird.

Den grössten Teil des Bedarfes in **Kakaopulver** decken Holland und die Schweiz, obgleich auch Deutschland knapp vor Eintritt der Zollerhöhung noch namhafte Mengen abgesetzt hat. Dieser Artikel findet bei halbwegs guter Ware, Billigkeit und schöner gefälliger Dosenverpackung (2, 4, 5 und 6 kg) viel leichter Absatz als die jetzt höher verzollte Schokolade. Die Ware wird durch kleine Händler aufgekauft und unter allen möglichen richtigen und falschen Marken vertrieben. Ganz kleine ein Achtel- und auch ein Vierteldosen liefern Suchard und zum geringen Teil Maestrani.

Im Absatz von **Kakaobohnen** nimmt Frankreich den ersten Platz ein. Auch hierin konnten andere Länder um so eher bessere Resultate erzielen, als der Konsum infolge der namhaften Zollerhöhung auf Schokolade im Steigen begriffen ist.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juli 1906.

Der Juli 1906 hat, wenn man die Kakaobohneneinfuhr als die Grundlage zur Beurteilung der deutschen Kakao- und Schokoladenindustrie gelten lässt, gegen 1905 einen Ausfall von 113600 Kilo gebracht, doch will diese Menge nichts bedeuten gegen die Gesamtzunahme des Kakaoverbrauchs, die für sieben Monate 1906 gegen 1905 fast 16 Prozent beträgt. Anzunehmen

Digitized by Google

ist nach Lage der Dinge, dass der Juliausfall nur ein vorübergehender ist, dass er in den natürlichen Schwankungen der einzelnen Monate seine Erklärung findet. Und wenn auch vorsichtige Leute diese Erscheinung schon aus der Kakaohausse und den höheren Zuckerpreisen herleiten wollen, so ist darauf zu antworten, dass es damals weder höhere Zuckerpreise noch Bohnenpreise gab. Denn die Julizahlen haben sich schon vordem ergeben.

Am 1. September sind die neuen Steuern auf Bier und Zigaretten in Kraft getreten. Wie weit hierdurch der Absatz der Kakaoerzeugnisse gefördert wird, muss sich bald zeigen. Namentlich im Braugewerbe haben sich in manchen Teilen Deutschlands die Verhältnisse derartig zugespitzt, dass man von einem »Bierkrieg« sprechen kann. Bei diesem Bierkrieg werden, wie bei jedem Krieg, die Beteiligten den Schaden, manche Unbeteiligte aber Vorteile haben, und zu diesen Unbeteiligten gehört neben anderen auch die Kakaoindustrie.

Zu den Zahlenreihen ist zu sagen, dass die fettgedruckten Ziffern die Einfuhren und Ausfuhren der Julimonate 1906, 1905 und 1904 vorstellen. Alle übrigen Zahlen beziehen sich auf die ersten sieben Monate dieser drei Jahre.

a) Einfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen	**3713100**	**3826700**	**3430400**
in 7 Monaten	21678900	18703900	17115900
davon aus:			
Portug. Westafrika	5166900	4220900	4445500
Brasilien	3488400	2761000	2293100
Dominik. Republik	3239900	2626600	2405200
Ecuador	3029500	3612000	3878400
Britisch-Westafrika	2616200	2009800	987800

San Thomé behauptet seinen ersten Platz mit einer nicht unwesentlichen Zunahme. Auch Brasilien (hauptsächlich Bahia) und die Dominik. Republik (meist Samaná/Sanchez) haben weiter zugenommen, ebenso Britisch-Westafrika (Accra), während Ecuador 1906 um den sechsten Teil hinter 1905 zurück ist. Zu bedauern ist es, dass seit dem 1. März 1906 nur die Anteilmengen dieser fünf Kakaogebiete veröffentlicht werden. Vordem, unter dem alten Tarif, erfuhren wir auch die Anteile am deutschen Verbrauch von Britisch-Westindien, Venezuela, Ceylon, Niederländisch Indien usw. Auch die besonders für Deutschland wissenswerten Kamerunzufuhren sind leider fortgefallen.

Kakaobutter	**1100**	**1000**	**3100**
in 7 Monaten	5600	12200	16000
Kakaomasse	**2600**	**500**	**400**
in 7 Monaten	11100	4200	2700
davon aus:			
Holland	7400	3500	2700

Die an sich unbedeutende Einfuhr von Kakaomasse hat sich unter dem neuen Tarif bisher mehr als verdoppelt, obgleich das Verhältnis vom Bohnenzoll zum Massezoll seit dem 1. März 1906 wesentlich ungünstiger geworden ist.

Kakaopulver	**43200**	**22400**	**21800**
in 7 Monaten	301500	276000	265500
davon aus:			
Holland	295600	274300	264000

Hollands Anteil, auf den fast die ganze Einfuhr von Kakaopulver entfällt, hat im Juli 1906 wesentlich zugenommen. Damit ist das Vorjahr seit Jahresanfang um 21 300 Kilo oder um fast 8 Prozent geschlagen.

Schokolade.	**79600**	**51700**	**46300**
in 7 Monaten	517800	416100	351500
davon aus:			
Schweiz	476400	382700	311800
Frankreich	29000	24000	31400

In Schokolade hat die Schweiz den Löwenanteil der Einfuhr. Es steht nach dem 1. September noch eine grössere Zunahme zu erwarten, weil seitdem der sogenannte Konventionszuschlag von 10 Mk. auf 100 Kilo fortfällt. Die französischen Einfuhren verschwinden gegen die schweizerischen.

Schokoladewaren	**5200**	**6500**	**5000**
in 7 Monaten	51300	46400	39400
davon aus:			
Schweiz	18600	14000	10000
Oesterreich-Ungarn	12800	13800	8800
Frankreich	12300	11800	9900

Auch in Schokoladenwaren zeigt die Einfuhr eine, wenn auch unerhebliche Zunahme, dagegen ist bisher die Einfuhr von feinem Backwerk wie Kakes und Biskuits, von Zuckerwaren und Kindermehl dem Vorjahr ungefähr gleich geblieben, wie aus folgendem Ansatz hervorgeht.

Feines Backwerk	**26100**		
Zuckerwaren	**15200**	**53600**	**43700**
Kindermehl	**1500**		
in 7 Monaten	308500	305500	301100
davon aus:			
Frankreich	84100	73400	59300
England	73900	87200	91900
Oesterreich-Ungarn	46300	41900	40100
Teigwaren	**34700**	**60600**	**47900**
in 7 Monaten	625200	525000	494300
davon aus:			
Italien	330700	331500	342400
Milch, eingedickt, trocken	**5500**	**1800**	**1100**
in 7 Monaten	29900	21800	19200
davon aus:			
Schweiz	29300	17400	15100
Mandeln	**819500**	**576600**	**502300**
in 7 Monaten	4304900	3371900	3358800
davon aus:			
Italien	2815100	2069900	1894500
Spanien	592600	719300	759000
Marokko	420700	279900	343700
Frankreich	395200	253600	308800

Die bisher recht erhebliche Mandeleinfuhr verdient, beachtet zu werden. Die Zunahme hat in sieben Monaten fast 1 Million Kilo betragen.

Vanille	**42800**	**29900**	**36800**
in 7 Monaten	91700	68100	70300

Die Steigerung des Vanilleverbrauchs ist auf eine Verdrängung des Vanillins durch die Vanille zurückzuführen.

Honig	**151900**	**139300**	**274200**
in 7 Monaten	1923100	1278600	1563900
davon aus:			
Kuba	761900	499400	567100

Die Zunahme der Honigeinfuhr rührt noch aus der Zeit vor dem 1. März 1906 her, wo im letzten Augenblick noch bedeutende Mengen über die Grenze gebracht wurden, weil sich von da ab der Honigzoll durch den Fortfall der Taravergütung um etwa 10 Prozent höher gestellt hat.

Digitized by Google

b) Ausfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoabfälle	**19800**	**9900**	**5600**
in 7 Monaten	67500	39700	15100
davon nach			
Holland	67400	39600	15100

Die Ausfuhr von Kakaoabfällen, die zumeist nach Holland geschickt werden, hat sich wesentlich vermehrt.

Kakaoschalen	**69500**	**100300**	**49600**
in 7 Monaten	468200	465000	294300
davon nach:			
Holland	283500	217700	229700
Schweiz	168300	237900	61100

Die Junizunahme in Kakaoschalen ist durch kleinere Juliausfuhren wieder ausgeglichen.

Kakaobutter	**162700**	**140700**	**85800**
in 7 Monaten	1366800	946700	725700
Kakaomasse	**17000**	**37900**	**27000**
in 7 Monaten	202900	235700	252200
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	77600	112600	97000
Holland	55800	79000	96000

Die Ausfuhr von Kakaomasse nach Oesterreich hat seit dem 1. März 1906 bis auf ganz unwesentliche Mengen aufgehört. Z. B. wurde im Juli kein Kilo Masse nach dorthin gesandt. Auch ein Austausch von Masse mit Holland, der in den letzten drei Jahren stetig zurückging, fand im Juli 1906 nicht statt.

Kakaopulver	**14000**	**32400**	**15100**
in 7 Monaten	258900	291300	127300
davon nach:			
Holland	47500	57700	32400

Bei Kakaopulver fehlen seit dem 1. März 1906 die Ausfuhren nach Südwestafrika. Allgemein lässt sich nur sagen, dass seit Jahresanfang bis jetzt 1906 nicht die gleichen Mengen nach dort gingen wie 1905. Auch hier hat der Austausch nachgelassen.

Schokolade	**35600**	**26600**	**29200**
in 7 Monaten	254800	418500	176000
davon nach:			
England	33900	26800	39700
Belgien	33000	11100	31800

Bei Schokolade gilt von den Ausfuhren nach Deutsch-Südwestafrika das gleiche wie für Kakaopulver. Hier fehlt seit dem 1. März 1906 ausser den Ausfuhren für die Schutztruppe auch Nordamerika als Bestimmungsland deutscher Schokolade. England und Belgien haben bisher 1906 grössere Mengen empfangen wie 1905, doch kann diese Zunahme den Ausfall in den Schutztruppenlieferungen nicht entfernt ausgleichen.

Schokoladewaren	**19700**	**21800**	**15300**
in 7 Monaten	151200	153200	126100
davon nach:			
Belgien	26400	19700	12900
England	26300	61100	76800
Holland	16300	—	—
Feines Backwerk	**35200**		
Zuckerwaren	**49400**	**146700**	**892000**
Kindermehl	**15600**		
in 7 Monaten	937000	832600	636700
Honig	**3000**	**1400**	**10500**
in 7 Monaten	92400	73600	106000
davon nach:			
Frankreich	53900	56100	5500
Teigwaren	**15500**	**32700**	**11900**
in 7 Monaten	194100	156800	159300
Milch, eingedickt, getrocknet	**764400**	**420600**	**324100**
in 7 Monaten	3531300	2954000	2564300
davon nach:			
England	2041700	1776300	1621700
Britisch-Südafrika	195600	181700	221200

Der Juli 1906 hat die Ausfuhren von eingedickter, getrockneter Milch gewaltig anschwellen lassen. Demnach sind in sieben Monaten 1906 fast 600 000 Kilo mehr ins Ausland geschickt als 1905. Leider sind wieder hier eine ganze Reihe von Bestimmungsländern unter dem neuen Tarif nicht mehr genannt. Nur England und Britisch-Südafrika sind geblieben.

Zucker.

Bericht vom 4. September 1906.

Die Wetterberichte aus den Rübengegenden lauten im grossen und ganzen unverändert günstig. Natürlich finden sich hier und da Klagen und Wünsche; einmal soll es Regen sein, dann wieder Sonnenschein. Diesen haben wir in den letzten Tagen in ausgedehntem Masse gehabt. Am 30. August 1906 betrug der Durchschnittsgehalt an Zucker in der Rübe 14,8 Prozent, zur gleichen Zeit des Vorjahres 15,7 Prozent. Gewichte von Blatt und Wurzel waren gegen 1905 durchschnittlich einige Gramm höher.

Auf den Rohzuckermärkten zeigte sich nach einer Pause wieder Nachfrage aus den Vereinigten Staaten. Man spricht davon, dass im ganzen etwa 120 000 Tonnen nach dort verkauft seien; die ersten Ladungen sind schon abgegangen. Die neuen Käufe Amerikas sind wohl auf Nachrichten aus Kuba hin erfolgt, denn wenn die dort ausgebrochenen Unruhen länger währen sollten, so bedeutet dies natürlich einen erheblichen Ernteausfall der nordamerikanischen Zuckerkammer. Allerdings war es dort in den letzten Tagen ruhiger, wenn die Zeitungsmeldungen einen derartigen Schluss schon gestatten. Die Aussicht auf möglicherweise noch weitere amerikanische Käufe hat den Markt sehr fest gestimmt und die Preise trotz der günstigen Ernteaussichten anziehen lassen.

Die Bewegung am Rohzuckermarkt wirkte nur schwach auf das Raffinadengeschäft, das anfangs ganz still lag. Nachher fanden einige Umsätze statt, die aber gegen die Einkäufe der Raffinerien in Rohware wenig bedeuten.

Die Magdeburger Tagespreise für gemahlenen Melis haben heute 18¼ bis 19 Mk., die für gemahlene Brotraffinade 20.75 Mk. betragen.

Die Abforderungen sind ziemlich bedeutend, sodass die Mehrzahl der Raffinerien bis Ende des Monats besetzt sind.

Der Verbrauch hat in den vorliegenden elf Monaten des letzten Zuckerjahres 1905/06 ansehnliche Zunahmen aufzuweisen. Es wurden in der Zeit vom September bis Juli in den Verbrauch überführt in Tonnen Rohwert

in	1905/06	1905/04
England	1549700	1377000
Deutschland	1008600	876400
Frankreich	591400	550900
Oesterreich-Ungarn	472900	404516

Am wenigsten gewann Frankreich. Der August wird nach Lage der Verhältnisse ebenfalls eine Zunahme im Verbrauch bringen. Wie sich aber die Verhältnisse im neuen Zuckerjahr 1906/07

Digitized by Google

gestalten werden, das vor drei Tagen, am 1. September 1906, seinen Anfang nahm, kann noch nicht entschieden werden, solange die europäische Rübenernte noch unter dem Einfluss des Wetters steht.

Kakaobohnen.

Bericht vom 4. September 1906.

Die aufwärts zeigende Bewegung hat auch in der Berichtszeit angehalten. Ueber die Gründe ist an erster Stelle dieses Heftes ausdrücklich gesprochen worden, sodass wir hier nur darauf hinweisen wollen.

Hervorgehoben mögen noch die letzten Nachrichten aus Santo Domingo werden, die sehr gut lauten. Auch von Thomé und Bahia sind bisher 1906 tatsächlich grössere Ankünfte als 1905 gemeldet.

Diese Mengen haben aber das zurzeit bestehende Deckungsbedürfnis nicht befriedigen können, ohne dass die Preisentwickelung wesentlich beeinflusst wurde.

Das Inland verhält sich bei den hohen Preisen ruhig. Wer nicht gerade kaufen muss, wartet ab. Sehr wesentlich ist die Frage, ob alle Blankoverkäufer ihren Lieferungsverbindlichkeiten nachkommen können. Wenn sich dies als nicht möglich erweisen würde, dann hätten auch die Fabrikanten, die sich meist zu den billigen Preisen der Vormonate eindecken konnten, unter der Hausse empfindlich zu leiden.

Die Hamburger Zufuhren der zweiten Augusthälfte 1906 sind höher gewesen als die von 1905; vom 16. bis 31. August 1906 sind hier gelandet worden aus:

Westindien	8 757	Sack
Bahia	6 369	»
Le Hâvre	5 722	»
Lissabon	4 416	»
West-Afrika	989	»
Amsterdam	982	»
Liverpool	926	»
Bremen	914	»
New-York	516	»
Southampton	463	»
London	239	»
Itacoatiara	100	»
Antwerpen	74	»
Manaos	20	»
Bordeaux	2	»
Zusammen	31 489	Sack
gegen 1905:	26 846	»

	1906	1905	1904	
im August	57 318	65 633	77 217	Sack
seit Anfang	420 937	453 120	474 356	»

In den ersten vier Septembertagen sind noch etwa 14000 Sack hier eingetroffen, hauptsächlich Samaná- und Thomékakaos, die zu hohen Preisen sofort aus dem Markt genommen wurden.

Im übrigen verweisen wir auf die folgenden

Einzelberichte:

Venezuelakakao. Aus Caracas wird gemeldet, dass die verfügbaren Bestände dort nur klein sind. Auch ist die Ernte beendet; neue Zufuhren werden vor Dezember nicht erwartet. Letzthin sind einige grössere Partien verladen. Die Preise sind je nach dem Ausfall ganz verschieden. In Puerto Cabello sind 1906 seit Jahresanfang bis Anfang August 26 273 Sack verladen. In London wurden letzte Woche unter der Hand 300 Sack Venezuelakakao zu 61 bis 66 sh verkauft.

Guayaquilkakao. Ueber die zweite Augusthälfte war aus Guayaquil nichts gemeldet worden. Ueberhaupt haben sich die Guayaquilsorten, wenn die Preise auch fester wurden, an der allgemeinen Bewegung wenig beteiligt. Es waren angeboten Superior Epoca Arriba mit 66¾ Mk., Machala mit 65 Mk., Balao mit 66 Mk, alles auf sofortige Verladung, Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Auf den Londoner Auktionen am 28. August d. J. waren nur 440 Sack angeboten, wovon 377 Sack 1 bis 2 sh teurer untergebracht wurden; gut bis fein brachte 61 bis 64 sh. Ausserhalb der Auktion fanden in London grössere Umsätze statt, in der Berichtszeit wurden Geschäfte über im ganzen 1200 Sack bekannt. Hierfür wurden 62 bis 64 sh angelegt. In London wurden für feine Trinidads Ende letzter Woche sogar 68 sh und für kurante Sorten 63 sh erlangt. Die Londoner Vorräte konnten sich um wenige hundert Sack heben; sie betrugen am 25. August d. J. 12 722 Sack. Die Nachrichten über schlechtes Wetter dauern aus Port of Spain fort. Daher sind die Ankünfte nur gering und die Aussichten für die Zukunft nicht günstig. Die neue Ernte soll im Dezember-Januar beginnen. Das Angebot wurde meist für nordamerikanische Rechnung aus dem Markt genommen. Die Verladungen in den ersten Augusttagen 1906 haben etwa 7500 Sack betragen. Im ganzen Monat August 1905 wurden 23 011 Sack und 1904 19 054 Sack verladen.

Thomékakao. In Lissabon sind im August noch die beiden Dampfer »Lusitania« mit 7199 Sack und »Zaire« mit 4426 Sack angekommen. Damit stellen sich die Augustzufuhren 1906 auf 20 889 Sack gegen 27 697 und 23 332 Sack in den beiden Vorjahren. Der Lissaboner Bestand hat am 20. August, wo D. »Zaire« in Lissabon eintraf, 68 292 Sack umfasst. Am 19. August 1905 lagen im Lissaboner Zollhause 59 405 Sack und am 24. August 1905 nur 33 872 Sack. Mit den Augustzahlen, die in der Aufstellung für die Gründe der Hausse noch nicht berücksichtigt wurden, um gleiche Zeiträume zum Vergleich zu haben, sind in Lissabon gelandet

seit	1906	1905	1904	
Jahresanfang	925 097	226 606	175 883	Sack
1. April	125 069	119 656	94 590	»

Die Preise für Thomé sind in der Berichtszeit weiter gestiegen, Ende der vorigen Woche wurden für fein 58 bis 60 Mk. und für kurant 52 bis 53 Mk. cif Hamburg verlangt.

Von Thomé selbst wird gemeldet, dass im Süden der Insel ein Teil der Pflanzungen unter Regen litt, der nördliche Teil hat bessere Witterung gehabt. In Lissabon erwartet man eine verhältnismässig gute Ernte, die aber später als üblich greifbar sein soll. Bestimmte Angaben über Umfang und Ausfall lassen sich aber heute noch nicht machen.

Bahiakakao. Neue Nachrichten aus Bahia selbst, Zufuhren, lagen noch nicht vor. Nur wird bestätigt, dass die jetzigen Ankünfte unter Regen gelitten haben. Hier, wie bei Thomé, werden daher umfangreichere Anlieferungen erst später erwartet. Die Preise sind der allgemeinen Bewegung gefolgt; am 1. September wurden für superior 55½ Mk. und für fair fermented 52 Mk. auf der Grundlage Kostfracht Hamburg gefordert. Auch noch höhere Forderungen lagen vor.

Accrakakao. Es sind von dort bisher in 1906 verladen worden im

	lbs
Januar	2 724 291
Februar	1 543 967
März	549 720
April	679 751
Mai	509 494
zusammen	6 007 223 lbs.

Digitized by Google

Damit sind die Zahlen des Vorjahres bereits erheblich überschritten, denn 1905 sind in **9** Monaten erst 5 431 279 lbs verladen worden, 1906 schon in **5** Monaten 6 007 223 lbs.

Trotzdem bleiben die greifbaren Mengen knapp, und die Preise sind der allgemeinen Steigerung sofort gefolgt. In London bezahlte man vorige Woche 56 sh für 750 Sack.

Samaná/Sanchez Kakao. Nach einer direkten Meldung vom 8. August können wir, entgegen allen bisherigen Nachrichten, mitteilen, dass die Kakaoernte in der dominikanischen Republik ganz besonders segensreich ausgefallen ist. Zahlenangaben dafür fehlen noch, weil bei Abgang des Berichts sichere Ausfuhrnachweise für das zweite Vierteljahr 1906 noch nicht ermittelt waren. Unser Gewährsmann beziffert, um ein Beispiel zu geben, allein die Aprilausfuhr von Sanchez auf 25 000 Sack zu je 90 Kilo. Diese Menge ist noch in keinem Ernte-Monat für diesen Hafen erreicht worden. Die politischen Verhältnisse haben den Kakaobau nur wenig berührt, aber ein dauernder Friedensstand würde den weiteren Anbau ganz bedeutend fördern. Wir weisen hiermit auf den Widerspruch hin, der zwischen diesem Bericht und allem, was bisher vom Ausfall der Samaná-Ernte gemeldet wurde, besteht, aber wir haben keinen Grund, die uns jetzt gemachten Mitteilungen anzuzweifeln. Unerklärlich bleibt dabei die Knappheit an Ware, die zurzeit besteht. Solange hierüber noch nähere Angaben fehlen, bleibt nur die Annahme übrig, dass die Vereinigten Staaten den grössten Teil der Ernte weggekauft haben.

In Hamburg kamen in diesen Tagen einige tausend Sack an, die sofort zu höheren Preisen untergebracht wurden.

Grenadakakao. Hier liegen die Verhältnisse ähnlich wie für Trinidad. Die Witterung hat der jetzigen Ernte viel geschadet und auch die Ansätze zur nächsten Ernte zum Teil zerstört. Vom 18. Juli bis zum 11 August sind von Grenada nur 1086 Sack nach Europa und 78 Sack nach Neuyork verladen. Allerdings sind die Juliausfuhren 1906 mit 2686 Sack höher als die von 1905 mit nur 630 Sack, aber dafür erwartet man im August d. J. weniger als 1905, wo 3126 Sack verladen wurden. Seit Jahresanfang sind 1906: 35 149 Sack verladen, 1905: 45 928 Sack, 1904: 50 917 Sack.

Auf den Londoner Auktionen am 28. August brachte 1 Sack 50 sh. Ausserdem wurden in den letzten 14 Tagen noch einige Sack umgesetzt. Dafür wurden zuletzt 58 sh bezahlt, und seitdem wurden die Forderungen auf 60 sh erhöht.

Ceylonkakao. Von 504 Sack Ceylon wurden am 28. August auf den Londoner Auktionen 421 Sack verkauft zu Preisen, die durchschnittlich 1 sh höher waren. Kleine Bohnen, mittel bis gut, erzielten 53 bis 56 sh, kurantmittel wurden mit 56½ bis 59½ sh bezahlt, mittel bis gut mit 61 bis 68½ sh, fein mit 78 sh; kurante Eingeborenenkakaos brachten 46 bis 46½ sh. In der ersten Woche wurden ausserdem noch 300 Sack untergebracht. Die Londoner Bestände gaben etwas nach, sie standen am 25. August auf 14 261 Sack.

Kakaoplätze:

Amsterdam. Auf den Auktionen am Mittwoch, den 22. August, wurden von den angebotenen 1061 Sack Javakakao im ganzen 642 Sack verkauft. Die hierfür bezahlten Preise stellten sich zum grösseren Teile höher als die Taxe. Einige Kavelinge wurden zu Taxwerten verkauft, und 419 Sack wurden zurückgezogen. Von den 59 Sack Surinam und den 141 Sack Caracas, die ebenfalls zur Auktion gestellt waren, wurde nichts verkauft.

London. Auktionen fanden nur am 28. August statt; das Angebot umfasste 2930 Sack. Davon wurden 2279 Sack bei guter Nachfrage zu steigenden Preisen verkauft. Abgesehen von den Einzelberichten, erzielten Jamaika und Santa Lucia ebenfalls höhere Preise. In der ganzen Berichtszeit, besonders in der ersten, auktionslosen Woche, fanden ausserdem noch ansehnliche Umsätze zu den höheren Preisen statt.

Die Zufuhren der letzten 14 Tage waren kleiner als die des Vorjahres und auch kleiner als die Ablieferungen, sodass die Bestände von 70 964 (82 843) Sack am 11. August auf 70 384 (86 869) Sack am 25. August fielen. In der gleichen Zeit des Vorjahres nahmen die Bestände um über 4000 Sack zu.

Die nächsten Auktionen finden am 4. September statt. Dazu sind, soweit heute ersichtlich, nur 505 Sack angemeldet.

Liverpool. Das Geschäft bewegt sich nur in engen Grenzen. Die Käufer beschränken sich bei den hohen Forderungen auf den nötigsten Bedarf. Die Zufuhren der Berichtszeit sind sehr hoch gewesen, höher als in London. Es kamen 7876 Sack Bahia, 1983 Sack Thomé, 183 Sack Accra und 42 Sack Para an.

In **Bristol** sind 2030 Sack Thomé gelandet. **Southampton** meldet als Ankünfte 600 Sack aus Bahia, 150 Sack aus Guayaquil, 144 Sack aus La Guaira und 108 Sack anderer Herkunft.

Le Havre. Es haben betragen im August an Sack:

	Bestände Anfang d. M.	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände Ende d. M.
1906:	138 126	19 122	20 792	136 456
1905:	159 398	58 852	55 420	162 830

Seit Jahresanfang, in 8 Monaten, sind

	angeliefert	abgeliefert
1906:	183 895 Sack	190 287 Sack
1905:	335 275 »	305 995 »

Diese Zahlen, Zufuhren wie Ablieferungen, sind gegen das Vorjahr beträchtlich zurück. Die Bestände sind trotz der herrschenden Knappheit seit Jahresanfang nur wenig gefallen, im August 1906 nur um 1670 Sack.

Der grosse Ausfall gegen 1905 ist daraus zu erklären, dass in Le Havre die Durchfuhren mehr und mehr fortfallen, dass diese Sendungen heute meist direkt nach Hamburg gehen, wo z. B. die Anlieferungen der zweiten Augusthälfte 1906 höher waren als 1905. Natürlich kommt auch ein Teil des Ausfalls auf die kleineren Zufuhren aus den Ernteländern, aber nur ein kleiner Teil.

Kakaoverbrauch:

Deutschland. Die Aufnahme von Rohkakao hat betragen

	im Juli	in 7 Monaten
1906:	3 713 100 Kilo,	21 678 900 Kilo
1905:	3 826 700 »	18 703 900 »
1904:	3 430 400 »	17 115 900 »

Die Zunahme von 7 Monaten 1906 gegen die gleiche Zeit 1905 beträgt 15.9 Prozent. Mehr hierüber ist an anderer Stelle dieses Heftes gesagt.

Holland. Die Zufuhren von Rohkakao haben betragen

	im Juli	in 7 Monaten
1906:	2 761 000 Kilo,	12 038 000 Kilo
1905:	2 108 000 »	9 455 000 »

Der Juli 1906 hat dem laufenden Jahre gegen 1905 wieder einen Vorsprung von über ½ Million Kilo verschafft. Seit Jahresanfang stellen sich die Mehrzufuhren auf 2 583 000 Kilo oder etwa 27 Prozent.

Von diesen Zufuhren empfingen in 7 Monaten

	Amsterdam	Rotterdam
1906:	7 423 000 Kilo,	4 555 000 Kilo
1905:	5 731 000 »	3 674 000 »

Digitized by Google

Frankreich. Die Aufnahme von Rohkakao hat betragen

	im Juli	in 7 Monaten
1906:	1 569 400 Kilo,	13 024 100 Kilo
1905:	1 367 300 »	11 503 800 »
1904:	1 592 700 »	12 672 300 »
1903:	1 522 100 »	10 589 700 »

1906 geht seinem Vorjahr 1905 um 13¼ Prozent voraus; auch gegen 1904 und 1903 hat das laufende Jahr bisher besser abgeschnitten.

Die Bestände der französischen Transitlager haben umfasst

in	Anfang 1906	Ende Juli 1906
Le Havre	10 229 000 Kilo,	8 739 100 Kilo
Bordeaux	2 297 300 »	1 773 400 »
Paris	2 279 600 »	2 479 300 »
Nantes	1 793 500 »	579 400 »
Marseilles	473 100 »	506 300 »
Andere Plätze	338 400 »	316 600 »

Nur Paris und Marseille zeigen eine Zunahme, die gegen die zum Teil recht erheblichen Abnahmen der Vorräte an den übrigen Plätzen nichts sagen will. Die Gesamtzahlen der französischen Bestände zeigen folgendes Bild:

	Jahresanfang	Ende Juli
1906:	17 410 900 Kilo,	14 394 100 Kilo
1905:	19 328 100 »	19 301 100 »
1904:	15 795 900 »	19 303 400 »

Kakaoschalen. Am 4. September 1906 sollen in London 54 tons von Cadbury in Auktion verkauft werden.

Kakaobutter.

Bericht vom 5. September 1906.

Der Ablauf der gestrigen Auktionen hat nach vielen Seiten hin Ueberraschungen gebracht: es hat in Amsterdam eine Hausse und in London eine Baisse gegeben. Die erstere ist unerwartet gekommen, während man sich in London auf einen Rückgang gefasst sein musste. Dort sollten, nachdem schon im August das recht grosse Quantum von 60 000 Kilo untergebracht sein wollte, gestern 65 000 Kilo verkauft werden, was zuviel für diese Jahreszeit und für den englischen Markt war. Die Preise sind denn auch gestern von 13½ p im August auf 12⅞ p im September zurückgegangen. Das macht auf 100 Kilo rund 12 Mk. als Rückgang.

Zieht man in Betracht, dass die Preise der Kakaobohnen seit der Augustauktion um rund 20 Mk. für 100 Kilo gestiegen sind, so darf man sagen, dass ein Rückgang des Butterpreises unberechtigt ist und nach allen Seiten überraschen konnte.

In Amsterdam hat derWind aus einer andern Ecke, aus einer Gracht, geblasen, wo »man« diesen Augenblick gerade, zur Einleitung des Herbstgeschäftes, eine Hausseperiode gebrauchen kann. Darum eröffnete »man« die Auktion bei der Marke »Van Houten« mit 74¼ cents und schloss sie mit 76¾ cents; der Durchschnitt ist dadurch für die Marke »Van Houten« auf 76,65 cents fürs halbe Kilo gekommen. Im August, bei nur 40 000 Kilo, wurden nur 70,60 cents erzielt. Wir haben also eine nominelle Steigerung von rund 12 cents fürs Kilo zu melden.

Diese Haussestimmung übertrug sich auch auf die Nebenmarken. Die 4000 Kilo der Marke »Dejong« haben 73,50 cents gebracht, während die 8000 Kilo »Mignon« zu 72,50 cents verkauft worden sind. Dafür ist also, gegenüber der Augustauktion, ebenfalls ein um 5 und 6 cents höherer Preis fürs ½ Kilo erzielt worden.

Die Septemberkäufer werden diese höheren Preise anlegen müssen; ob sie aber Bestand haben werden, das lässt sich diesen Augenblick noch nicht sagen. Die höher gegangenen Bohnenpreise rechtfertigen ja ein Steigen der Butterpreise. Andererseits aber haben die Hauptkäufer sich auf Monate hinaus versorgt, so dass ein dringliches Kaufen nirgendwo zu erwarten ist.

In Deutschland haben sich die Preise eine Zeitlang auf Exportparität gehalten, d. h. die verzollten Preise entsprachen den Exportpreisen zuzüglich 25 Mk. Zollvergütung. In der letzten Zeit aber haben sich wieder Schwankungen gezeigt, die vollkommen unmarktmässig waren; wir haben Differenzen von 15 bis 25 Mk zwischen Inlands- und Auslandspreis gefunden. Was immer wieder beweist, dass manchem deutschen Kakaofabrikanten die kaufmännische Fähigkeit fehlt, seine Produkte zu richtigen Preisen zu verkaufen.

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Man schreibt uns: »Sie werden gelesen haben, dass Herr Bernhard Dernburg, der bisherige Direktor der Bank für Handel und Industrie, als Leiter der Kolonialabteilung des Auswärtigen Amtes an Stelle des Erbprinzen Hohenlohe-Langenburg berufen worden ist. Wir wissen, dass Herr Direktor Dernburg dem Aufsichtsrat der Firma Gebrüder Stollwerck A.-G. angehört. Es würde nützlich sein, wenn Sie sich erkundigten, ob Herr Dernburg in seiner neuen Tätigkeit als Leiter der Kolonialgeschäfte zugleich Aufsichtsratsmitglied bei der Firma Stollwerck bleiben wird. Da das Kolonialamt, dessen erster Beamter Herr Dernburg in Zukunft sein wird, grosse Aufträge in Kakaowaren zu vergeben hat, und da die Firma Stollwerck von den bisherigen Lieferungen schon den Löwenanteil bekommen hat, während viele grosse und leistungsfähige Fabriken noch keinen Zentner geliefert haben, so würde eine weitere Bevorzugung der Firma Stollwerck leicht falsch gedeutet werden können. Schreibt man doch schon heute die Bevorzugung der Firma Stollwerck als Lieferantin für Schutztruppenkakao und -schokoladen den »guten persönlichen Beziehungen« zu, die der frühere Berliner Direktor der Firma Stollwerck, Herr Johannes Rogge, zum Kolonialamte gehabt hat. Herr Rogge hat seine Stellung bei Stollwerck A.-G. gekündigt und ist heute ebenfalls Beamter in der Kolonialabteilung. Durch Vermittlung dieses Herrn Johannes Rogge hat die Firma Stollwerck unseres Wissens im Februar und im September 1905 Aufträge in der Höhe von 146 000 und 106 000 Mk. erhalten, die vom Oberkommando der Schutztruppen für die Berliner Fabrik der Firma Stollwerck ausgeschrieben worden sind. Diese Fabrik leitete damals noch Herr Rogge. Der Zufall hat es also gefügt, dass im Kolonialamte heute sowohl ein früherer Direktor der Firma Gebrüder Stollwerck A.-G. beschäftigt wird, als auch nun noch das Aufsichtsratmitglied der Firma Stollwerck, Herr Bernhard Dernburg, der erste Beamte geworden ist. Damit Misshelligkeiten vermieden werden, Misstrauen nicht erst entstehen kann, bitten wir Sie, von diesen Tatsachen wohlwollend Kenntnis zu geben.« —

Digitized by Google

Das soll hiermit geschehen. Dazu sei bemerkt, dass wir vor Jahr und Tag schon dem Oberkommando Vorschläge für eine Verbesserung der Schokoladenpackung gemacht haben, die damals, etwas bureaukratisch klingend, abgewiesen worden sind. Da mit Herrn Bernhard Dernburg endlich nun der Kaufmann an die Spitze eines kaufmännisch zu verwaltenden Amtes kommt, werden wir unsere Vorschläge wiederholen. Wir kommen in der nächsten Nummer hierauf ausführlich zurück.

R. d. G.

Zum neuen deutschen Zolltarif. Durch den Beitritt der Schweiz zur Brüsseler Konvention sind eine Reihe von Vertragssätzen ermässigt. Es werden erhoben auf:

1. Arzneiwaren aus Zucker, Boltgen (Zuckerwerk), Bonbons, Gerstenzucker, türkischen Honig, Karamellen, Knallbonbons, Lederzucker (Reglisse), Malzzucker (Malzbonbons), Pastillen aus Zucker oder Honig, Pfefferminzplätzchen, Santoninzeltchen, Zuckerwerk und Zuckerwaren:
   40 Mk. auf 100 Kilo
   statt 50 Mk. wie bisher.
2. Arzneiwaren, Bonbons und Pastillen aus Schokolade oder Milchschokolade, Schokolade und Milchschokolade in jeder Form:
   50 Mk. auf 100 Kilo
   statt 60 Mk. bisher.

Die neuen Zollsätze sind also nur um den Konventionszuschlag von 10 Mk. gekürzt, sie gelten seit dem 1. September 1906 im Verkehr mit allen Ländern, die mit dem Deutschen Reich im Verhältnis der Meistbegünstigung stehen.

Konkurs von Bahia-Firmen. Der Zusammenbruch einer Bahia Firma hat die, von Hamburg aus, stark mit Bahia arbeitende Firma **Leo Friedrichs** mit sich gerissen. Es wird hierüber mitgeteilt:

Ueber das Vermögen der Firma Leo Friedrichs ist nunmehr der Konkurs eröffnet worden, nachdem Verhandlungen zwecks Herbeiführung eines Ausgleichs gescheitert waren. Die Firma betrieb ein Export- und Importgeschäft mit Brasilien, hauptsächlich Bahia, ausserdem ein Waren-Kommissionsgeschäft in verschiedenen Artikeln; sie hatte ferner auch die hiesige Vertretung der bekannten Fairfield Shipbuilding & Engineering Co. Den Anlass zu der Zahlungsstockung haben in der Hauptsache die brasilianischen Verbindungen der Firma gegeben. Der Status stellt sich nach der letzten, vor einigen Tagen gemachten Aufstellung wie folgt: Von den Aktiven scheiden die Warenbestände im Schätzungswerte von 1 309 510 Mk. bis auf einen Betrag von etwa 60 000 Mk. aus, da sie bis zu dieser Summe bevorrechtet sind, jene Differenz von 60 000 Mk. dürfte aber durch Veräusserungsunkosten und Aufrechnungen absorbiert werden. An anderen Aktiven sind nach Abzug von Salären usw. 235 000 Mk. vorhanden, auf dieser Basis war den nicht bevorrechtigten Forderungen über 1000 Mk. ein Vergleich von 20 pZt. angeboten worden. Die Forderungen unter 1000 Mk. machen zusammen 22 934 Mk. aus, die grösseren zusammen 917 823 Mk. nach Abzug der gedeckten Forderungen. Von dieser Summe entfällt der grösste Posten von etwa 149 000 Mk. auf eine Londoner Firma, auf Londoner Banken ausserden Posten von etwa 90 000 Mk., 71 000 Mk. und 41 000 Mk., auf hiesige Firmen Summen von etwa 180 000 Mk., 100 000 Mk. und 92 000 Mk. sowie kleinere Beträge. Die Forderung der Oesterr. Länderbank, die den Konkurs beantragte, beträgt 32 717 Mk. Auf eine Verwandte des Firmeninhabers, die ihre Forderung aber nicht angemeldet hat, entfällt eine Summe von etwa 127 000 Mk. Die Ausstände der Firmen haben einen Nominalbetrag von 1 416 161 Mk., sind aber nur mit 229 282 Mk. angenommen, besonders die Ausstände im Auslande werden als sehr zweifelhaft angesehen, die grösste Forderung an eine Bahia-Firma von 523 177 Mk. ist nur mit 30 000 Mk. angenommen. Ein nennenswerter Teil dieser überseeischen Forderungen wäre wohl nur im Wege einer gütlichen Liquidation herauszuholen gewesen. Dass bei dem gerichtlichen Konkursverfahren die oben genannte Quote herauskommen wird, ist wohl ausgeschlossen.

»Kaufmannsdeutsch« ist eine kleine Schrift genannt, die von der Geschäftsstelle des Allgemeinen deutschen Sprachvereins in Berlin W. 30, Motzstr. 78, zu beziehen ist. Wir empfehlen diese Schrift allen, die an einer Säuberung unserer Handelssprache von überflüssigen Fremdwörtern mitarbeiten und mit gutem Beispiel ihren Berufsgenossen voran gehen wollen.

Frankfurt a. M. Am 27. August hat die Frankfurter Zeitung auf ihr fünfzigjähriges Bestehen zurückblicken können. Es ist hier nicht der Ort, auf die vielfachen Vorzüge hinzuweisen, die die Zeitung bietet. Nur erwähnt soll die Tatsache werden mit dem Wunsch, dass die Frankfurter Zeitung auch ferner ihre heutige Bedeutung für Handel und Industrie wahren möge.

Hefesyndikat. Gegen dieses Syndikat, dem sämtliche grösseren Hefefabriken Deutschlands angehören, haben die Bäcker mobil gemacht, nachdem Verhandlungen zwischen dem Syndikat und den Bäckereiverbänden erfolglos verliefen. Den Anfang mit der Errichtung eigener Hefefabriken hat der Bäckereizweigverband Osterland (Ostthüringen) gemacht. Auf einer Versammlung in Gera wurde die Errichtung der »Presshefefabrik Osterland A. G.« beschlossen, deren Sitz Gera sein wird. Das Aktienkapital umfasst 225 000 Mk. Als Leiter ist der Prokurist einer bedeutenden Hefefabrik gewonnen.

Kakaoverschiffungen aus dem Gebiet des Amazonenstromes im Jahre 1905. Im Laufe des Jahres 1905 sind aus dem Gebiet des Amazonenstroms folgende Mengen Kakao zur Verschiffung gelangt:

von Pará	3 706 604 kg
» Manáos	215 740 »
» Itacoatiára	342 340 »
Zusammen . .	4 264 684 kg.

In dem Vorjahre betrug die Ausfuhr 5 190 868 kg, so dass sich für das Jahr 1905 ein Ausfall von 926 184 kg ergibt.

Dieser bedeutende Ausfall der Produktion hat seinen Grund darin, dass die Regenperiode im Jahre 1905 bis in die Blütezeit der Kakaobäume angedauert hat. Durch die starken Regengüsse verregnen die Blüten der Bäume und vernichten dadurch auch die Frucht.

Von dem Export des Jahres 1905 gingen nach Amerika 840 796 kg und nach Europa 3 423 888 kg. Der nach Europa verschiffte Kakao findet sein Hauptabsatzgebiet in Frankreich.

Der ungefähre Wert der gesamten Kakaoernte des Jahres 1905 (ohne Zölle) beläuft sich auf etwa Rs. 2 600 000 $ 000 oder 3 Millionen Mk.

Die Aussichten für die Ernte 1906 müssen als äusserst ungünstig bezeichnet werden. Auch dieses Jahr hat die Regenzeit länger als gewöhnlich gedauert und dadurch einen grossen Teil der Ernte vernichtet. Die interessierten Kreise schätzen den Ausfall, den das laufende Jahr, verglichen mit dem Vorjahr, aufweisen wird, auf 800 bis 1000 Tons.

Digitized by Google

Deutsche Zolltarifentscheidungen:

Süssholzsaft in Aufmachungen zum Kleinverkauf unterliegt einem Zollsatz von 60 Mk. auf 100 Kilo. Diese Entscheidung gründet sich auf folgenden Hergang: Einem Zollamt wurde eine Kiste zur Verzollung gestellt, die angeblich Lakritzen enthalten sollte. Die Abfertigungsbeamten setzten für die Ware als »eingedickter Auszug des Süssholzes in vorgerichteter pastillenartiger Form in Aufmachungen für den Kleinverkauf in Schachteln« den Zollsatz von 60 Mk. für 100 Kilo an. Die Ware ging in Pappschachteln im Gewichte von je 1 Kilo ein, jede Schachtel enthielt etwa 40 Stangen Süssholzsaft, welche ihrerseits durch Einkerbungen zu einzelnen mundgerechten Pastillen vorbereitet und auf jedem Teilgliede mit einem aufgepressten Buchstaben versehen waren. Ausserdem war jede dieser Stangen einzeln von einer mit gedruckter Warenanpreisung versehenen und durch ein Gummibändchen zusammengehaltenen Papierhülle umschlossen. Die Form der Stangen wird auf den Umhüllungen als »Bâton carré-coché« bezeichnet. Die gegen diese Zollbehandlung erhobenen Beschwerden sind abzulehnen, weil unversetzter, roher oder gereinigter Süssholzsaft in Stangen nur dann auch künftig Zollfreiheit geniesst, wenn die Stangen einfach in Kisten oder in andere unmittelbar zum Versande dienende grössere Umschliessungen verpackt sind.

Zum Genusse zubereitetes flüssiges Eigelb muss mit 60 Mk. (Vertragssatz) auf 100 Kilo verzollt werden. Diese Auskunft ist auf eine Ware aus Russland erteilt. Es war flüssiges Eigelb, das nach Angabe des Fragestellers lediglich einen Zusatz von 20 v. H. Zucker erhalten hatte und zur Bereitung von Eierkognak sowie bei der Herstellung von Backwaren verwendet werden sollte. Wenn auch der Zusatz von Zucker die Haltbarkeit erhöhen soll, so ist er doch gleichzeitig, wenn nicht vornehmlich, mit Rücksicht auf die Verwendung der Ware erfolgt und lässt das Eigelb als zum Genusse zubereitet erscheinen. Wenn das Eigelb in luftdicht verschlossenen Behältnissen eingeht, ist es aber mit 75 Mk., vertraglich mit 60 Mk. für 100 Kilo zu verzollen.

Dem gleichen Zollsatz von 75 bez. 60 Mk. unterliegt Honig in verlöteten Kanistern, der aus Palästina eingeführt werden sollte. Honig braucht sonst nur 40 Mk. auf 100 Kilo an Einfuhrzoll zu zahlen.

Sogenannte »Französische Pasten« sind nach einer Auskunft der Zollbehörde als Zuckerwerk mit 70 Mk. auf 100 Kilo, vertraglich mit 50 Mk. auf 100 Kilo zu verzollen. Die Anfrage stammte aus Oesterreich-Ungarn und war auf Pasten gestellt, die aus mit Zusatz von Zucker eingekochtem Mus von verschiedenen Früchten hergestellt sind und an der äusseren Fläche kleine Zuckerkristalle zeigen. Sie haben die Form von kleinen runden Scheiben mit einem Durchmesser von ungefähr 3 cm und eine Dicke von etwa 4 bis 5 mm. Verpackt sind sie in Pappschachteln von 14,4 cm Länge, 8 cm Breite und 2,7 cm Höhe, die aussen mit weissem Papier beklebt und innen mit Papierspitzen ausgeschlagen sind. Die Pappschachteln gehören zum Reingewichte der Waren.

Glasierte Weichseln sind Bonbons, die nach Form, Farbe und Grösse den Weichselkirschen gleichen, und diesen auch im Geschmack ähnlich sind. Sie enthalten einen Fondantkern, der von mit Zucker versetztem Weichselkirschensaft umgeben ist. Aussen sind sie mit einer roten Zuckerglasur überzogen. Die Weichseln, von denen jedes einzelne Stück in eine kleine Papierdüte eingelegt ist, gehen in Pappschachteln von 14,3 cm Länge, 8 cm Breite und 2,7 cm Höhe ein, die aussen mit weissem Papier beklebt und innen mit Papierspitzen ausgeschlagen sind. Die Pappschachteln gehören auch hier zum Reingewichte der Ware. Die Waren sind Zuckerwerk und mit 70 Mk., vertraglich mit 40 Mk. auf 100 Kilo zu verzollen.

Unter der Bezeichnung »Chocolat Piémontais Sprüngli« wird eine Schokolade in Tafeln mit Füllung von ganzen gerösteten Haselnusskernen eingeführt. Der Zollbehörde vorgelegt war eine Tafel von ungefähr 15 cm Länge, 7 cm Breite und 1 cm Höhe. Die Tafel ist abgeteilt in kleine Würfel von etwa 2½ cm Länge und 2 cm Breite. In jedem Würfel sind 1 bis 2 geröstete Haselnusskerne eingelegt. Der vertragsmässige Zollsatz von 50 Mk. für 1 dz ist auf die vorliegende Ware, die wegen der Füllung mit Haselnüssen zu den »Schokoladewaren« gehört, nicht anwendbar. Vielmehr ist diese Schokoladeware mit 80 Mk. auf 100 Kilo zu verzollen. Einen Vertragszoll gibt es dafür nicht.

B. Auf Ihre Anfrage teilen wir Ihnen mit, dass auf den vom Ausstellungsdirektor Huster geleiteten Ausstellungen

in	Jahr	
Lübeck	1895	72 Prozent
Berlin	1897	70 »
Frankfurt a. O.	1899	95½ »
Berlin	1899	81 »
Gera	1900	78 »

der Aussteller ausgezeichnet wurden.

Dagegen erhielten auf der Düsseldorfer Gewerbe- und Industrie-Ausstellung von 1902 54 Proz. und auf der Jubiläumsgewerbeausstellung in Kassel von 1905 im ganzen 53½ Proz. der Aussteller Auszeichnungen. Noch grösser wird der Unterschied, wenn man die goldenen, die ersten Auszeichnungen vergleicht. Hiervon kamen 1902 in Düsseldorf acht Stück und 1905 in Kassel sieben Stück auf 100 Aussteller. Dagegen erhielten auf der Husterschen Ausstellung von 1899 in Frankfurt a. O. mehr als die Hälfte aller Aussteller erste Preise. In Prozenten kamen z. B. zur Verteilung in

Auszeichnungen	Düsseldorf 1902	Frankfurt a. O. 1899
Goldene	8 Prozent	56½ Prozent
Silberne	18 »	30 »
Bronzene	25 »	9 »
Anerkennungen	3 »	— »
im ganzen	54 »	95½ »

Demnach kamen auf der Husterschen Ausstellung 1899 in Frankfurt a. O. sieben mal mehr erste Preise zur Verteilung als auf der grossen Gewerbe- und Industrie-Ausstellung, die 1902 unter Beteiligung des ganzen Westens in Düsseldorf stattfand.

Warenzeichen »Kneipp« und »Pfarrer Kneipp«. Beide Zeichen gehören der Firma Kathreiners Malzkaffeefabriken in München, und weil das Warenhaus Tietz ebenfalls für den von ihm feilgehaltenen Malzkaffee die Worte »Kneipp« und »Pfarrer Kneipp«, die noch durch den Druck besonders hervorgehoben waren, benutzte, und weil ausserdem die ganze Ausstattung der echten »Kathreiner«-Verpackung ähnlich war, erhob die Firma Kathreiners Malzkaffeefabriken Klage, die sich darauf stützte, dass Pfarrer Kneipp ausschliesslich »Kathreiners Malzkaffee«, weil er diesen als den unbedingt besten erprobt hatte, seinen Namen, sein Bild und auch seinen Namenszug als Schutzmarke verliehen hat. Kathreiners Malzkaffee-Fabriken haben für Kneipps Bild und Namen in jeder Form das Warenzeichen-Recht patentamtlich erworben. Das Kgl. Landgericht München I erkannte nach umfassender Beweiserhebung im Sinne des Klägers und untersagte dem Warenhause Tietz bei Strafandrohung, künftig für Malzkaffee die Worte »Kneipp« oder »Pfarrer Kneipp« in irgend einer Form zu gebrauchen, sowie eine der Kathreinerschen Originalpackung ähnliche Packung und Ausstattung für ihren Malzkaffee

Digitized by Google

zu verwenden. Diese Entscheidung ist abermals eine Warnung zur Vorsicht für alle, die versuchen, sich die Warenzeichen bekannter Artikel zunutze zu machen. Und ausserdem ist diese Entscheidung wichtig für alle, die unter den Nachahmungen ihrer Packungen von fremder Seite zu leiden haben. Denn hiernach ist über die »Aehnlichkeit« einer jüngeren Packung mit einer älteren, längst eingeführten ohne weiteres der Stab gebrochen.

Worms. Der Wirte-Verein von Worms und Umgegend veranstaltet vom 15. bis 24. September d. J. eine allgemeine Ausstellung, die Gastwirtschafts- und Hotelwesen, Fremdenverkehr, Volks-Ernährung, Armee-Verpflegung, Kochkunst, Konditorei, Nahrungsmittel und Getränke usw. umfassen soll. Wenn die Vielseitigkeit der zur Ausstellung zuzulassenden Sachen einen Massstab abgeben darf, handelt es sich um eine recht umfangreiche Ausstellung, deren Leitung in den Händen eines Herrn Hähnel oder Hehnel aus Magdeburg liegt. Dieser Herr wird ebenfalls in der schon oft angeführten Boenigkschen Schrift über Unlauterkeit im Ausstellungswesen in der Reihe der gewerbsmässigen Ausstellungsunternehmer und Ausstellungsvertreter genannt.

Kesselsteingegenmittel. Wir haben kürzlich einen längeren Aufsatz über die Schädlichkeit der so zahlreich angepriesenen Kesselsteingegenmittel gebracht. Hierher gehört auch ein Erlass, der vom Preussischen Ministerium für Handel und Gewerbe bekannt gegeben ist und folgenden Wortlaut hat: »Vor kurzem wurden zwei Arbeiter in einer Fabrik schwer verletzt, als sie damit beschäftigt waren, einen frisch gereinigten Dampfkessel innen mit dem Kesselsteinschutzmittel »Anticorrosivum« zu bestreichen. Aus dem leichte Teeröle, insbesondere Benzol, enthaltenden Mittel hatten sich brennbare Gase entwickelt, welche durch die zur Beleuchtung dienenden Oellampen zur Explosion gebracht wurden.

Die Verwendung eines anderen, Benzol enthaltenden Teerpräparats zum Kesselanstrich führte in einer Berliner Fabrik zur Betäubung mehrerer Arbeiter durch die verflüchtigten Leichtöle, wobei einer den Tod fand.

Auch in früheren Jahren sind solche Fälle mehrfach bekannt geworden. Eine kräftige Lüftung, durch die diesen Gefahren zuverlässig vorgebeugt werden konnte, ist in den Dampfkesseln naturgemäss nur mit grossen Schwierigkeiten zu erzielen, ebenso mangelt es bei diesen Arbeiten meistens an einer ständigen fachkundigen Aufsicht. Es erscheint daher geboten, dass die Aufsichtsbehörden vor der Verwendung solcher mittels leichtflüchtiger Teer- oder auch Mineralöle hergestellten Mittel zu Innenanstrich von Kesseln eindringlichst warnen. Auch die Verwendung gewöhnlichen Steinkohlenteers ist unter Umständen mit Gefahr verbunden, wenn nicht die leichtflüchtigen Bestandteile vorher daraus abdestilliert sind.«

Südafrikanischer Zollverein. Die englischen Kolonien von Südafrika, die Kapkolonie, Natal, die Oranjeflusskolonie, Transvaal und Südrhodesia, haben im März 1906 in Pietermaritzburg einen gemeinsamen Zolltarif aufgestellt, der seit dem 25. Mai 1906 in Kraft ist. In diesem Zolltarif sind für Erzeugnisse unserer Industrie eine Reihe von Einfuhrzöllen festgesetzt; hierbei ist im voraus zu beachten, dass Spalte I die allgemeinen Zollsätze, Spalte II die Begünstigungssätze für England und die englischen Kolonien enthält, die sich gegenseitig Zollvergünstigungen gewähren. Spalte III enthält die Mengeneinheit; lb bedeutet das engl. Pfund = 453½ gr und cwt den engl. Zentner = 50⅜ Kilo. Die Zollsätze sind in englischer Währung genannt; wo Prozente angegeben sind, stellen diese die Höhe des Wertzolles vor.

Zollsätze	I	II	III
Attrappen	25 %	25 %	—
Bonbons	»	»	—
Essenzen	»	»	—
Extrakte	»	»	—
Früchte aller Art	2¼ d	2 d	lb
Gelee	2½ d	2¼ d	»
Geleepulver	»	»	»
Honig	»	»	»
Kaffee, roh	¾ d	¾ d	»
» zubereitet	2 d	2 d	»
Kaffeeersatz	»	»	»
Kakaobohnen	1 d	1 d	»
Kakaobutter	2 d	1½ d	»
Kakaomasse	»	»	»
Kakaopulver	»	»	»
» mit Zucker	2½ d	2 d	»
Kakes	25 %	25 %	—
Kandis	5/— s	—	cwt
Knallbonbons	25 %	25 %	—
Konfekt	2½ d	2 d	lb
Konserven	»	»	»
Marmelade aller Art	»	»	»
Milch, mit Sahne	5/2 s	4/2 s	cwt
» ohne Sahne	6 d	6 d	lb
Milchschokolade	2½ d	2 d	»
Pudding	25 %	25 %	—
Puddingpulver	2½ d	2 d	lb
Schokolade	»	»	»
Sirup	3/6 s	3/6 s	cwt
Süssstoffe	20/— s	20/— s	lb
Tee	4 d	4 d	»
Teigwaren	25 %	25 %	—
Zichorien	2 d	2 d	lb
Zucker			
Hut-, Guss-, Streu- und Würfelzucker	5/— s	5/— s	cwt
anderer Zucker	3/6 s	3/6 s	»
Zuckerwerk	2½ d	2¼ d	lb
Zwieback	25 %	25 %	—

In Mk. und Pfg. umgerechnet ergeben aus dieser Tabelle

I. fürs lb:	¾ d =	14.10 Mk.	auf 100 Kilo.
	1 d =	18.75 »	
	1½ d =	28.15 »	
	2 d =	37.50 »	
	2¼ d =	42.20 »	
	2½ d =	46.90 »	
	4 d =	75.— »	
	6 d =	112.50 »	
	20/— s =	45.10 »	
II. fürs cwt:	3/6 s =	7.10 »	
	5/— s =	10.10 »	
	5/2 s =	10.45 »	

St. Petersburg. In der Schokoladen- und Konfektfabrik der Firma G. Landrin (Besitzer Maximowitsch), Katharinenhofer Prospekt 7—9, entstand Feuer, welches das Materiallager vollständig zerstörte. K.

Hamburg. Dem Kaufmannsgericht lag folgender Fall zur Entscheidung vor: Ein Handlungsgehilfe war entlassen worden, weil er genascht hatte; er klagte auf 240 Mk. Schadensersatz, weil der Geschäftsherr die Kündigungsfrist nicht innegehalten hätte. Der Kläger gab an, dass er sich zwei Tafeln Schokolade im Einkaufswerte von 17 Pfennigen angeeignet habe, dass aber diese geringfügige Unterschlagung den Beklagten nicht zur sofortigen Entlassung berechtigt habe. Der Beklagte steht dagegen auf dem Standpunkt, dass er zur sofortigen Entlassung des Klägers wegen Untreue berechtigt ge-

Digitized by Google

wesen sei. Das Gericht stellte sich auf den Standpunkt des Beklagten und wies den Kläger mit seiner Forderung ab.

Holland. Die Einfuhrzölle auf zuckerhaltige, getrocknete Milch sind in folgender Weise neu geregelt. Es wird an Zoll erhoben, wenn der Zuckergehalt nicht höher ist als 10 v. H., für 100 kg 2.70 Gulden oder 4.60 Mk.. wenn der Zuckergehalt höher ist als 10 und nicht höher als 20 v. H. für 100 kg 5.50 Gulden oder 9.35 Mk., wenn der Zuckergehalt höher ist als 20 und nicht höher als 50 v. H. für 100 kg 13.50 Gulden oder 22.95 Mk., wenn der Zuckergehalt höher ist als 50 v. H. für 100 kg 25 Gulden oder 42.50 Mk. In der Einfuhranmeldung ist der Zuckergehalt der getrockneten Milch anzugeben.

Firmen-Nachrichten.

Berlin. St. Petersburger Confitüren-Fabrik »Romanow« Lewin & Kaufmann. Der Kaufmann Moritz Kaufmann ist aus der Gesellschaft ausgeschieden und das Geschäft nebst Firma auf den Gesellschafter Lewin als Alleininhaber übergegangen. Dieser hat den Kaufmann Friedrich Hopf, Berlin, in das Geschäft als persönlich haftenden Gesellschafter aufgenommen. Zur Vertretung der Gesellschaft ist jeder Gesellschafter allein berechtigt. Die Firma lautet jetzt: St. Petersburger Confituren-Fabrik »Romanow« Lewin & Hopf.

Culmsee. Oskar Hoppmann, Kolonialwaren: Die Firma ist erloschen.

Euskirchen. Kölner Warenhaus für Lebensmittel Gravel & Heiden: Die Firma ist erloschen.

Halle, Saale. Aktiengesellschaft Zuckerraffinerie Halle a. S.: Der Kaufmann Hans Lamm ist zum stellvertretenden Direktor und Vorstandsmitglied bestellt.

Bernh. Mosr, Gesellschaft mit beschränkter Haftung: Durch Beschluss der Gesellschafter vom 12. Mai 1906 ist das Stammkapital um 83000 Mk. auf 580000 Mk. erhöht.

Lübeck. Theodor Storm: Inhaber ist Bäckereibesitzer Carl Hinrich Theodor Storm in Lübeck.

Ludwigshafen a. Rh. Erste Pfälzische Zwieback-, Bisquit- u. Paniermehlfabrik Wilhelm Schäfer jun.: Das Geschäft wird unter der bisherigen Firma von Wilhelm Banspach, Bäcker in Ludwigshafen a. Rh., weitergeführt. Die Forderungen und Verbindlichkeiten des früheren Inhabers sind nicht übergegangen.

Saulgau. Gustav Mannhart in Mengen, Konditorei und Kolonialwaren. Inhaber ist Herr Gustav Mannhart, Kaufmann in Mengen.

Villingen, Baden. Bäkermeister K. Weisser in St. Georgen liess seine Firma handelsgerichtlich eintragen.

Gebrauchsmuster.

2b. 284676. Formwalze aus Eisen für Figurenbäckerei. Hengler & Cronemeyer Maschinenfabrik, Crefeld. 28. 5. 06. H. 30185.

81c. 285284. Kartonpackung für Tee, Kakao u. dergl., an dessen falschem, durch Bänder bewegtem Boden eine mit Perforierungen und Messzahlen versehene Hülle aus Papier o. dergl. zur Aufnahme des Wareninhaltes befestigt ist. Fa. Bernhard Waechter, Elverdissen. 9. 3. 06. W. 19962.

81c. 285433. Verpackungskarton mit auf einander gegenüberliegenden Wandungen angeordneten, als Malvorlage und als Malblatt dienenden bildlichen Darstellungen. Kunstanstalt vorm. Etzold & Kiessling A.-G., Crimmitschau i. S. 16. 7. 06. K. 28464.

81c. 285497. Für Tee bestimmte Packung in Form eines Teetopfes. C. F. Robert Rathmann, Hamburg, Gr. Reichenstr. 23. 16. 7. 06. R. 17710.

Patentanmeldungen.

53d. V. 6092. Verfahren zum Rösten von Kaffee oder Extrakt roher Kaffeebohnen in geschlossenen Gefässen. Dr. Karl Freiherr von Vietinghoff gen. Scheel, Blücherstr. 15. 4. 7. 05.

53l. C. 13712. Verfahren zur Darstellung von Nährpräparaten aus Milch und glyzerinphosphorsauren Salzen. Chemische Fabrik von Heyden, Akt.-Ges., Radebeul b. Dresden. 17. 6. 05.

Patenterteilungen.

81c. 175554. Verpackung von Gegenständen in Behältern mittels aufblasbarer Kissen. Freiherr Karl von Walterskirchen, Graz, Steiermark; Vertr.: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering u. E. Peitz, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 68. 17. 12. 05.

53l. 175643. Maschine zum Eintafeln von Schokolade u. dergl. Victor Hain u. Peregrine Oliver Wilson, London; Vertr.: Ottomar R. Schulz, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 29. 3. 05.

Musterregister.

Berlin. Die Sarotti-Chocoladen- & Cacao-Industrie Aktiengesellschaft hat als Rechtsnachfolgerin der Firma Hoffmann & Tiede wegen der mit Schutzfrist von drei Jahren am 28. Juli 1903 angemeldeten Modelle beantragt: Verlängerung der Schutzfrist bis auf 15 Jahre bei Mexikaner Dessert aus Zuckermasse, Sarotti Dessert aus Zuckermasse, Noisette Dessert aus Zuckermasse; Zensurenmappe mit Schokolade, Konservenküchel aus Zuckermasse, bestreut, Russische Eierschnitte aus Zuckermasse, Sahne-Creme-Schokolade (am 24. Juni 1906).

Union Nahrungsmittelg. m. b. H. hat eintragen lassen: 1 Umschlag mit 4 Mustern für Etiketts zu Reklamezwecken, offen, Flächenmuster, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 29. Juni 1906.

Mannheim. Firma »Gebrüder Bauer«, Mannheim, 1 versiegeltes Kuvert, enthaltend 6 Muster und zwar 1 Muster für Kaffeepackung »Jubiläums-Kaffee«, in zweifarbigem Lithographiedruck, 1 Muster Beutel für Wurstwaren in einfarbigem Buchdruck. 1 Muster Konfitürenpackung »Merkur« in einfarbigem Buchdruck, 1 Muster Einwickelpapier für Bäckereiwaren in einfarbigem Buchdruck, 1 Muster Kaffeepackung »Goujon« in mehrfarbigem Lithographiedruck, 1 Muster Kaffeepackung »Wolfkaffee« in mehrfarbigem Lithographiedruck, Flächenmuster, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 4. Mai 1906.

Hamburg. Nr. 2612. Firma Englische Dampf-Cakes und Bikuits-Fabrik, Aktiengesellschaft, in Hamburg, ein versiegeltes Paket, enthaltend ein Muster einer dekorierten Blechdose Confucius, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 19. Juli 1906.

Nr. 2613. Firma Englische Dampf-Cakes und Biskuits-Fabrik Aktiengesellschaft, in Hamburg, ein versiegeltes Paket, enthaltend ein Muster von einer dekorierten Blechdose Indian Scenes, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 19. Juli 1906.

Hannover. Nr. 906 und 907 Firma Hannoversche Cakes-Fabrik H. Bahlsen in Hannover, eine Blechdose und ein Etikett, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 11. Juli 1906.

Nr. 910. Firma Hannoversche Cakes-Fabrik H. Bahlsen in Hannover, ein Etikett, Umhüllung für Waren, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 1. März 1906.

Konkurse.

Berncastel-Cues. Krämer Peter Josef Orthmann in Lösenich.

Hamburg. Kaufmann Leonhard Friedrichs, i. F. Leo Friedrichs.

Metz. Krämer Walter Skibbe in Sablon.

Oelsnitz, Vogtl. Krämer Albin Edmund Hörl.

Reichenbach, Vogtl. Bäcker Hermann Dölz in Netzschkau.

Reutlingen. Bäckermstr. Eugen Ege.

Tuttlingen. Bäckermstr. Josef Walz.

Digitized by Google

Als seidenglanzreiches Bindematerial offeriere ich

Mercerisierte Schnürchen

in beliebigen Stärken, roh und bunt, und stehe mit Mustern zu Diensten.

Carl Ferd. Höffer G. m. b. H., Tannenberg, Erzgeb.

Baumwollspinnerei, Zwirnerei und Mercerisierungsanstalt.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Schokolade und Konfekt Engros-Firma, Kopenhagen,

sucht Alleinverkauf

für Dänemark einer erstklassigen, konkurrenzfähigen Schokolade- und Konfektfabrik. Offerten unter **»6615«** an **Emil Trier's Annoncen-Bureau, Kopenhagen K.,** erbeten.

Für Schokoladefabriken.

Kaufmann,

seit vielen Jahren Fabrikleiter, sucht im In- oder Auslande für Oktober 1906 oder später Lebensstellung als Geschäftsleiter oder Direktor eines grossen Unternehmens. Bei frischer Arbeitskraft besitzt Suchender genaue Kenntnis der Absatzgebiete, sowie kaufmännische Bildung (drei fremde Sprachen) sowie vollständige eigene Praxis in allen Gattungen der Schokoladen- und Konfitürenfabrikation usw. Gefl. Anerbieten sub **H. 318** befördert der **Verlag des Gordian.**

Farbige Holzwolle

in schönsten Farben, preiswert.

Holzwollfbk. Schwarzenbach a. Saale.

Zu kaufen gesucht

Jahrgang I,
Jahrgang III,
Heft 53, 61 und 266

des **Gordian**. Bedingung ist, dass die Sachen gut erhalten und vollständig sind. Angebote unter **H. Z. 300** an die Expedition des Gordian erbeten.

Provisionsreisender,

welcher bei der einschl. Kundschaft: Bonbons-Fabrikanten und Grosshandlungen in Rohstoffen für Zuckerbäckereien gut eingeführt ist und regelmässig Deutschland, wenn möglich auch Oesterreich bereist,

gesucht.

Gefl. Off. sub **K. W. 2042** an **Rudolf Mosse, Cöln a. Rh.**

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Suchen Sie eine tüchtige Kraft als Direktor oder Stütze des Chefs?

Ront. Kfm., Mitte 30, evang., vielgereist, repräsent., gewandtes Auftreten, mit Fabrikation — Einkauf — Verkauf — Organisation — Acquisition — Statistik — Propaganda gründlichst vertraut, jahrelange Praxis als kaufm., techn. Leiter bedeutender Kakao- und Schokoladenfabrik sucht

leitende Position

bei leistungsfähigem Etablissement gleicher oder ähnlicher Branche im In- oder Ausland per 1. Oktober evtl. früher. Sprachkenntnisse. Ia. Referenzen. Verträgl. Charakter. Gefl. Zuschriften sub **T. K. 637** befördert der **Verlag des Gordian.**

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Eine seltene Gelegenheit

für Schokoladen-, Nahrungsmittel-, Kakesfabriken usw. ist der Erwerb der Fabrikation nebst Verfahren -- Patenten — Marken — Verkaufsorganisation usw.

enormer

10 Pfg.-Konsumartikel

der Nahrungsmittelbranche, welche als

konkurrenzlos

bereits anerkannt sind. Gefl. Off. befördert der **Verlag des Gordian** unter **G. W. 675.**

Zuckerwaren-, Schokoladen- u. Lebkuchen-

Fabrik mit grosser Kundschaft, in Stadt mit billigen Arbeitslöhnen, Umstände halber

preiswert zu verkaufen.

Zwischenhändler verbeten.

Direkte Offerten unter **N. N. 400** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Vertretung einer leistungsfähigen Kakao- und Schokoladenfabrik sucht für Oberschlesien.

Fritz Fischer, Gleiwitz.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. Mannheim - Waldhof.

Schokoladentechniker

Tüchtiger Fachmann, besonders bewandert in Milchschokoladen, feinen Fondants und Nussschokoladen (Noisettes nnd Amandes) nach Schweizerart, ebenso bekannt mit der Fabrikation von Trockenmilch, wie sie heute vielfach zur Herstellung der Milchschokolade verwendet wird, seit Jahren in der Branche tätig,

sucht Stelle als Betriebsleiter

oder selbständiger Abteilungschef. Besorgt ebenfalls bei Neueinrichtungen Wahl und Aufstellung der Maschinen, Anleitung des Personals, Aufstellung der Qualitätsmischungen nach eigenen Rezepten oder nach vorliegenden Wünschen usw. usw. Offerten unter **P. C. 636** befördert **Verlag des Gordian.**

Schokolade-Fabrikanten.

Schweizer

Kaufmann, anfangs 40er Jahre, deutsch, französisch, italienisch, **seit über 20 Jahren kaufmännisch und technisch in der Branche ausschliesslich in der Schweiz tätig;** Gründer einer grösseren Fabrik mit guter Rentabilität,

sucht

Vertrauensstelle

in grösserem Betriebe.

Offerten unter **M. P. 633** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Schwarzwälder Waldbeeren-Brennerei

Gegründet 1868.

Gust. Böhringer's Nachf.

Mitteltal - Baiersbronn (Wttbg.)

empfiehlt zum Bezuge seine wiederholt ausgezeichneten Spezialerzeugnisse:

Muster gern zu Diensten. **Himbeergeist** in garantiert reiner Ware.

Kirschenwasser usw.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		8	9	14	16	18	25	28	21	42	25	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		10	11	16	20	22	30	33	25	50	30	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern		45	45	50	50	63	63	74	81	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		53	53	60	60	75	75	88	96	155	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

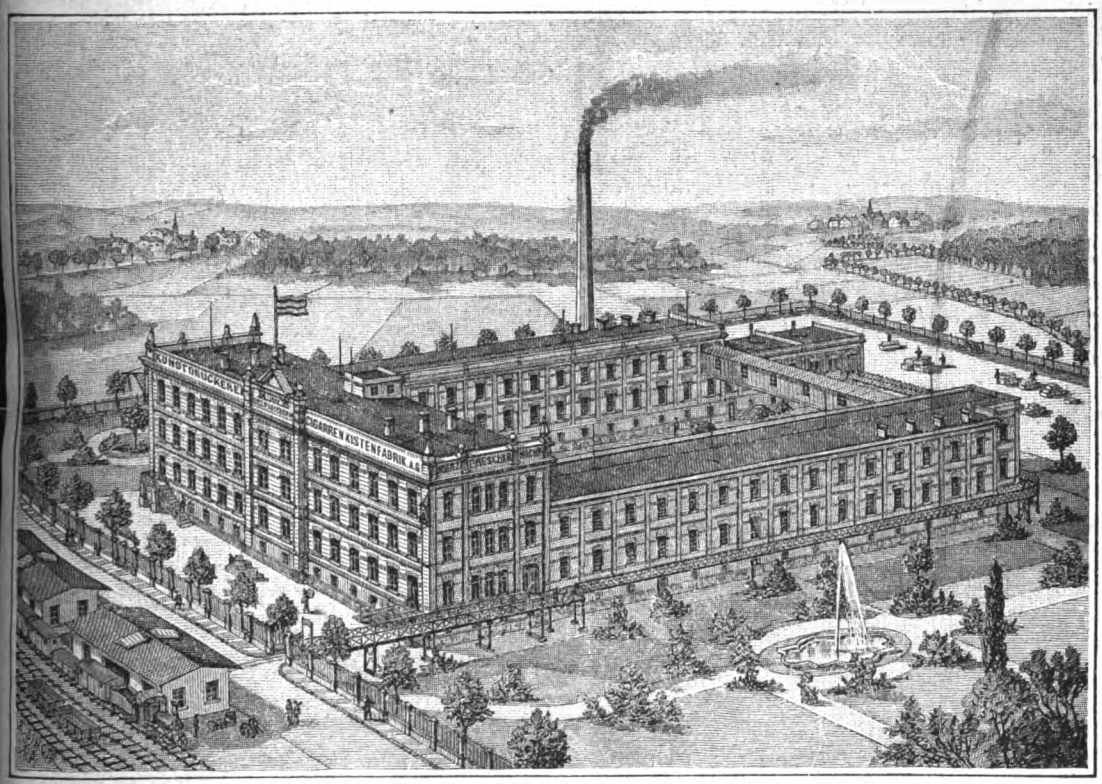
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

Reklame-Karten

in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 274.** Hamburg, 20. September 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

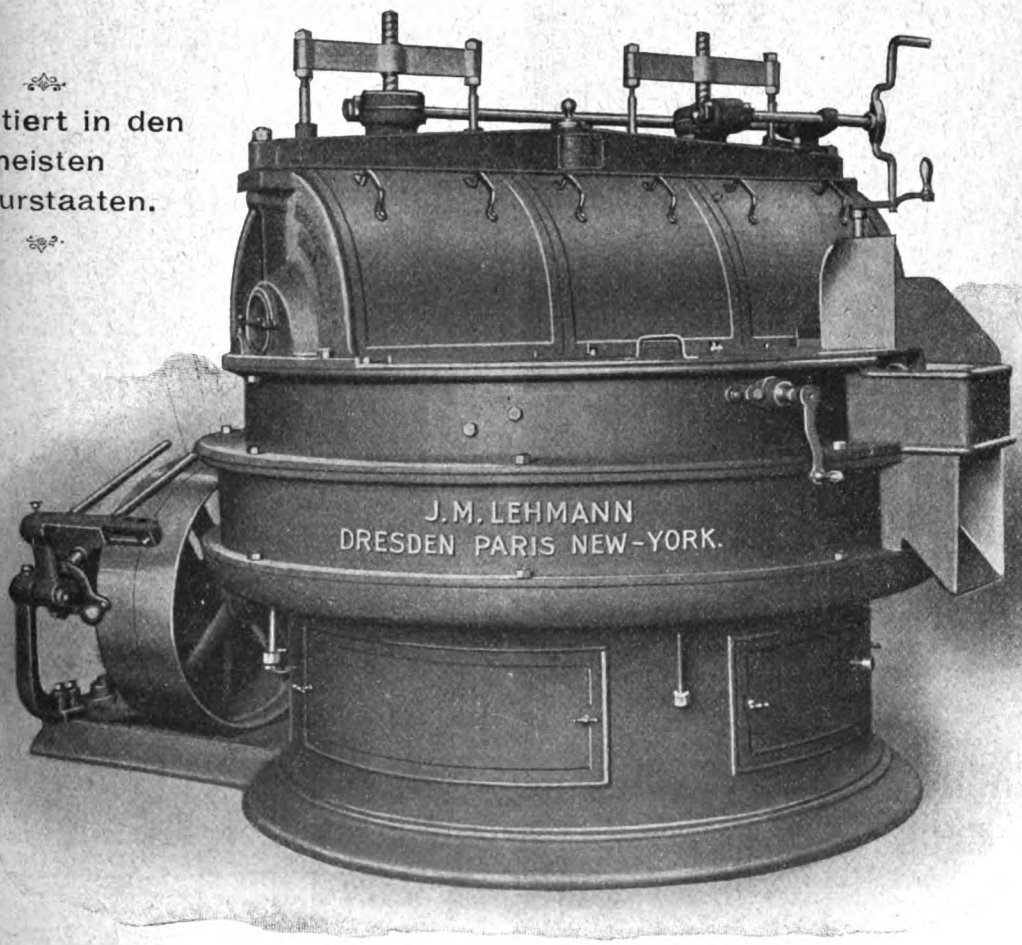
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✿ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

chemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

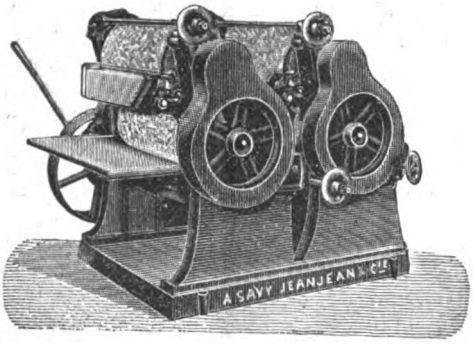
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

✺ **Neue dreirollige Walze** ✺



✺ **Einfach oder gekuppelt.** ✺

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 274:

Hausse-Erscheinungen. — Richtige Preise. — Lindt gegen Lindt. — Ecuador im Jahre 1905. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Hausseerscheinungen.

Von vielen Seiten sind wir befragt worden, wie wir auf Grund unserer guten Kenntnisse den Gang des Kakaomarktes in den nächsten Monaten beurteilen. Was wir darauf geantwortet haben und was hier nun folgt, ist eine rein persönliche Ansicht. Niemand soll glauben, dass Satz für Satz unantastbar wäre, und niemand soll, wenn er anderer Meinung ist, sich umstimmen lassen. Wir haben gesagt: Die Hausse hat sich auf ihrer Höhe nur wenige Stunden halten können. Preise von 70 Mk. für Samana schliessen einen baren Unfug ein; zu fast gleichen Preisen wurden edle Sorten, wurde Arriba angeboten. Ehe die Fabrikanten für Thomé I, für Bahia, für Samana 65—70 Mk. bezahlen, eher arbeiten sie ihre Vorräte in den besseren Bohnensorten, die nicht teurer sind, auf. Folglich kann sich ein so künstlich geschraubter Preisstand nicht halten. Ferner: Die unkontrollierbaren Unkenrufe von der grossen Konsumzunahme und den kleiner gewordenen Ernten in 1906, können als übertrieben abgewiesen werden, tatsächliche Zahlen liegen aus den Hauptkonsumländern für 8, 7, 6, 5 Monate bereits vor. Sie zeigen allerdings eine Zunahme von rund 140000 Sack. Dieser Zunahme stehen aber auch bereits greifbare grössere Ernteerträge gegenüber. (Zahlen stehen an anderer Stelle dieser Nummer.) Wohl ist ein Preisstand von 43—45 Mk. für brauchbare Kakaos unberechtigt. Eine mittlere Lage von 54—55 Mk. für feinen Thomé, Bahia, Samana, guten Accra ist berechtigt, und mit diesen Durchschnittspreisen werden wir rechnen müssen. Die Zeit grosser Ankünfte steht mit Oktober vor der Tür. Die Inhaber an den Produktionsstätten werden die ungesunde Lage des künstlich getriebenen Marktes sehr bald spüren, weil Fabrikanten als Käufer fehlen, und werden dann, wenn eine Zufuhr sich auf die andere stapelt, schon zu gesunden Durchschnittspreisen verkaufen.

* * *

Ist es nicht ein eigen Ding, dass kein Mensch imstande ist, mit unantastbarer Sicherheit die Gründe herzuzählen, die die plötzliche Hausse haben entstehen lassen? Jedermann ist sich klar, dass sie spekulativ sind, aber niemand weiss mehr. Uns ist es unzweifelhaft, dass das plötzliche Eindeckenmüssen von Spekulanten den ersten Anstoss zur Hausse gegeben hat. Und da die Vorräte in Hamburg in der zweiten Hälfte des August nicht sehr gross waren, da viele Käufer nervös wurden und das Ende der Hausse erst bei 75—80 Mk. sahen, also immer drauflos mitkauften, so mussten die zum Handeln bereit stehenden Mengen natürlich in die Höhe schnellen. In den aufgeregten Tagen ist manchesmal ein und dieselbe Partie durch fünf, sechs Hände gegangen: A. kauft durch Makler 1000 Sack Samana zu 53 Mk. am Vormittag und verkauft sie am Nachmittag durch Makler an B. für 55 Mk.; am nächsten Morgen verkauft B. dieselben 1000 Sack durch Makler an C. für 57 Mk.; dieser verkauft sie an der Börse wieder an A. für 59; dieser wieder für 61 an B. und so weiter. Jeder hatte seine 2000 Mk. an den 1000 Sack verdient. Der wirkliche Konsum blieb ganz unbeteiligt an diesen Geschäften. Ob aber nun der letzte nicht von den Hunden gebissen worden ist? Wir sind der Ansicht, dass die Preise, die ja heute schon wieder um 10 bis 15 Prozent zurückgegangen sind, schon weiter zurück wären, wenn nicht die meisten Kakaokaufleute mitten in der Hausse zu Haussepreisen ganz ansehnliche Pöste eingekauft hätten. Für diese ist es natürlich nun schmerzlich, unter dem Einkauf verkaufen zu sollen. Aber da doch auch Händler da sind, die nichts eingekauft haben, die nun in

Digitized by Google

aller Ruhe die erste kräftig rollende Baissewelle aufkommen lassen, so ist das Anhalten der teuren Kakaos immerhin ein Wagnis. Wir stehen zu kurz vor dem Erntesegen! Wer noch immer Haussier ist, wird gut tun, die Berichte über Samaná/Sanchez auf Seite 791 zu lesen und sich die Worte von der »segensreichen Ernte«, die der Kaiserl. deutsche Konsul gebraucht, einzuprägen.

* * *

Einige Kakaopulverfabrikanten werden sich über die Rührigkeit und über die guten Umsätze ihrer Agenten und Reisenden gewundert haben, denn grosse Aufträge haben diese den als billig bekannten Lieferanten in billigem Kakaopulver überschreiben können. Findige Kakaofabrikanten haben sich gesagt, ei, bei den hohen Preisen verkaufe ich einen Teil meines Vorrats an Bohnen, verdiene daran gut, und kaufe meinen Bedarf in Kakaopulver zu den billigen Preisen meinen Herren Kollegen ab. So haben die billigen Pulverfabrikanten hübsche Aufträge von Kollegen bekommen, ohne zu wissen, wer die Käufer sind.

* * *

Die unsichere Zukunft, die Furcht, wir möchten wieder einer Zeit entgegengehen, in der die Bohnenpreise sehr grossen Schwankungen ausgesetzt sein werden, in der jedes Lieferungsgeschäft für den Fabrikanten grosse Verluste bringen kann, bringt wieder den berechtigten Wunsch nach einer Preisregelung für die billigsten Fabrikate von verschiedenen Seiten vor. Vielleicht ist es jetzt möglich, eine Ordnung zu bringen, die an sich ohne Schwierigkeiten durchzuführen wäre. Es liegt im Interesse der Konsumenten, der Zwischenhändler, der Fabrikanten, dass die Fabrikation allzuordinärer Kakaofabrikate beseitigt oder doch wesentlich eingeschränkt wird. Stimmt das, so muss auch — von den grösseren und älteren Firmen ausgehend — eine verpflichtende Vereinbarung möglich sein, dass von Monat zu Monat, dem Preise der Bohnen und der Butter entsprechend, die niedrigste Preisgrenze festgesetzt wird für das billigste Kakaopulver und für die billigste Schokolade. Soweit wir sehen, glauben wir, dass die Mehrzahl der deutschen Fabrikanten bereit sein würde, eine solche Vereinbarung zu treffen. Wollen einige Firmen nicht, so würden diese selber ja sehen, wohin sie mit ihren Preisen und ihren Qualitäten auf die Dauer kommen. Die Kopfschmerzen, an denen heute schon recht viele kleinere und mittlere Firmen leiden, werden sich aber gewiss steigern.

Unsere Industrie ahnt gar nicht, welche Macht sie durch eine Vereinigung in ihre Hände bringen kann. Wenn nur 100 Fabriken sich entschliessen, die Fabrikation der ordinären markenlosen Ware einzustellen, je 5000 Mk. in den Reformbeutel stecken, also mit einem Reklamekapital von 500 000 Mk. der markenlosen, ordinären Qualität auf den Leib rückten, so würden binnen einem Jahre Konsument und Zwischenhändler zu guter Qualität bei angemessenem Preise erzogen. Es ist nicht wahr, was oft als Ausrede gebraucht wird, dass das Volk billige, heisst, schlechte Ware haben will! Beweisen uns nicht die Schweizer Kollegen, beweisen uns nicht deutsche Firmen — man denke an die Erfolge und die laufenden Vergrösserungen des Sarotti-Betriebes von Hoffmann & Tiede in Berlin —, dass die Abnehmer unserer Fabrikate gerne gutes kaufen und angemessene Preise bezahlen?!

Lasse man die heutige Gelegenheit nicht vorübergehen, nehme man die Vorarbeiten auf; kurz kann das Programm, lang und gross der Erfolg sein! — * * *

An der augenblicklichen Hausse ist, bei allem wenig erfreulichen, doch das eine gute, dass von den höheren Preisen diesesmal auch die Bohnenproduzenten einen Gewinn einstecken. Bei den früheren Preistreibereien ist das meist nicht der Fall gewesen; da ist der Hauptgewinn meist in die Taschen der spekulierenden Kaufleute geflossen. Woraus hervorgeht, dass die diesmalige Hausse einen anderen Weg genommen hat, als den Fixern erwünscht war. Früher war das Fixersystem wohl das gleiche, aber meist fielen dabei sowohl die Pflanzer als die Konsumenten hinein. Der Fixer operiert, wir werden einmal den Lissaboner Platz wählen, so: Er orientiert sich über den Stand der kommenden Ernte; verspricht sie gut zu werden, dann offeriert er und verkauft auch 50—60000 Sack zu sehr billigen Preisen. Seine Konkurrenten, die die Fixerei nicht mitmachen wollen, können nichts verkaufen; die liegen nun den Pflanzern in den Ohren und schliesslich sind die Preise dahin, wo der Fixer sie haben wollte. Nun kauft er weitere 100000 Sack für sein Lager und laufendes Geschäft. Den Konsumenten, die noch nicht gekauft haben, wird angeraten, nur noch zu warten, die Preise gingen noch weiter zurück; er vermeidet Offerten hinauszusenden, lässt die Konsumenten sich decken, wo und worin sie wollen. Die Läger der andern Sorten räumen sich, die Preise steigen; wenn sie hoch genug sind, bringt er dann die 100000 Sack auf den Markt; da er sie billig eingekauft hat, verdient er gut daran; selbst wenn er die ersten 50000 Sack, mit denen er nur den Preis herunterdrücken wollte, zum Einkauf oder mit etwas Verlust liefern muss. Das Endresultat, der Durchschnitt bringt, alter Erfahrung gemäss, doch den gewollten Jahresgewinn.

Diesesmal hat sich nun bloss der erste Akt der Tragödie in Lissabon abspielen können; die Pflanzer kannten aus den früheren Jahren den Text der Komödie; als die Fixer im besten Spiele waren, liessen sie den Vorhang herunter. D. h. das, was nun die Fixer gerade tun wollten, nämlich die zu niedrigsten Preisen verkauften Partien einzukaufen, taten die Pflanzer für sich. Die Fixer aber sassen nun vor versperrten Türen; die Pflanzer gaben ihnen keinen billigen Kakao, und so ist das dringliche Aufkaufen an allen Plätzen der Welt entstanden.

Das Schelten nun auf die Pflanzer und ihren Ring können wir nicht mitmachen; sie haben sich mit denselben Waffen gewehrt, unter denen sie so manch liebes mal schon haben bluten müssen.

Zu bedauern ist nur immer, dass der ruhig seines Wegs gehende Fabrikant hinterdrein die Kastanien aus der heissen Asche grabbeln muss

* * *

Bei unserer Nachforschung nach dem Stand der Fabrikatpreise im Inland ist uns, bei der Berichterstattung, nahe gelegt worden, uns in Wandsbek bei der Kakao-Compagnie Reichardt zu erkundigen, ob diese Firma ihre billigen Schokoladen zu 60 und 70 Pf., ihre billigen Kakaos zu 80 Pf. und 1 Mk. weiter liefern würde. Darauf ist uns folgendes mitgeteilt worden: es sei bereits an alle ihre Filialen die Weisung ergangen, dass diese vier Sorten nicht mehr geliefert würden. Obgleich die Firma genügend mit Rohmaterial versorgt sei, also kein Zwang vorläge, die Fabrikation und Lieferung einzustellen, wolle sie doch das ihrige dazu beitragen, dass so billige Qualitäten aus dem Markte kämen.

Digitized by Google

Richtige Preise.

Zu den unangenehmen Ueberraschungen, die die über Nacht auf die Kakaowelt hereingebrochene Hausse gebracht hat, kommen nun noch die Unannehmlichkeiten der Preisänderung für alle Kakaofabrikate. Die Fabriken, die ihre Hauptaufgabe darin erblicken, Tag für Tag, Jahr für Jahr, die allerbilligsten und allerordinärsten Schokoladen und Kakaos in Riesenmengen auf den Markt zu treiben, werden am meisten unter dieser Aenderung zu leiden haben. Weniger berührt werden dagegen die Fabrikanten, die für ihre Fabrikate ein für allemal einen Jahresdurchschnittspreis der Rohbohnen und einen Jahresdurchschnittspreis der Kakaobutter beim Kalkulieren einsetzen; die die Preise auf Grund wirklicher kaufmännischer Berechnung finden und selber den Verkaufspreis machen. Heute rächt sich einmal wieder das System der Schleuderfabrikation und des Schleuderverkaufes, nach dem sich viele, recht viele, grosse, mittlere und kleine Fabriken nichts als graue Haare auf dem Kopf verschaffen; Freude an der Arbeit, Lohn für Sorgen und Mühe aber kaum noch kennen.

Ich kenne diesen Augenblick in Deutschland keine Industrie, die mit so wenig Selbstbestimmungsrecht ihre Interessen vertritt, wie die Schokoladen- und Kakaoindustrie. Von einigen lobenswert und vorbildlich geführten Betrieben abgesehen, sucht man vergebens nach Männern, die sich von ihren Abnehmern — und, was die Hauptsache ist, von den Helfershelfern der Abnehmer, den Agenten und Reisenden — nicht schieben und treiben lassen und diesen ein Mitbestimmungsrecht über Qualitäten und Preise in erheblichem Umfange zugestehen.

Das aber ist der Krebsschaden bei der Fabrikation eines Genussmittels, wie es aus der Kakaobohne erzeugt wird. Darin liegt das Ungesunde, dass die Fabrikation in den weitaus meisten Fällen nicht nach Geschmacksgründen geschieht; nein, immer nur der Preis hat das einzige Bestimmungsrecht.

Beim Kakaopulver haben sich viele deutsche Fabrikanten den Markt derart verfahren, dass er nur durch Gewaltmittel wieder gesund zu machen sein würde. Die Reisenden und Agenten, und die Chefs dabei, haben es dahin gebracht, dass der Händler auf Qualitäten gar keinen Wert mehr legt. Tritt ein Kakaoreisender in den Laden, so fragt ihn der Händler:

H. Was kostet ihr billigster Kakao?

Dann entwickelt sich fast immer das folgende Gespräch:

R. Wieviel wollen Sie kaufen?

H. Ich brauche zwölf Zentner das Jahr, jeden Monat einen Zentner.

R. Dafür ist der Preis 75 Mark.

H. Fällt mir gar nicht ein. Ich kann aus Leipzig zu 72, aus Dresden zu 70, aus Halle zu 68 kaufen, alles inklusive, frei hier, Kasse — 2 %.

R. Dazu kann ich keine Aufträge aufnehmen, aber ich will mal nach Hause telegraphieren.

Ob der Händler die Wahrheit gesagt hat, das kümmert unsern »tüchtigen« Reisenden weiter nicht. Er misst seine Tüchtigkeit, seine Aufgabe, seinen Lebenszweck und oft ja auch sein Einkommen an der Zahl der verkauften Zentner und er weiss, dass er sich seine Arbeit leicht macht, wenn er die Waren, die er an den Mann bringen soll, halb verschenken kann. Zu Hause, der Chef, was weiss der von den Schwierigkeiten des Reisens! Der soll nur mal hinausgehen und die Kundschaft selber besuchen, dann wird er schon sehen, wie schwer es seine Reisenden haben! — Ja, und zu Hause der Chef wird mit den täglichen Quängeleien über zu teure Preise matt und gibt nach. Auch wohl ärgerlich, auch wohl konkurrenzneidisch! Was X in Z kann, kann ich auch! Wenn der Jahreskontrakte zu 68 Mark für Kakaopulver, frei und inkl. Kattowitz, Myslowitz oder Apenrade macht, dann kann ich es auch! Also los, mit 68, 67, 66, 65 Mark für den Zentner Kakaopulver, frei, inkl., Kassa 2 Prozent, Agentenprovision 3 Prozent. —

Das ist das heutige Schleudersystem. Mag es bei der Fabrikation von Ziegelsteinen weiter leben, in der Nahrungsmittelindustrie, in der Genussmittelindustrie ist es vom Uebel und so oder so muss seine Aenderung angestrebt werden.

Ich kann weder den Chefs, die sich in dieser Art kneten und treiben lassen, noch den Reisenden oder Agenten das Prädikat »tüchtig« zusprechen. Auch mir werden sie zurufen — der »Gordian« hat ja viele Reisende als Abonnenten und Korrespondenten — Sie haben von ihrem Schreibtische aus gut reden, kommen Sie nur hinaus und machen uns bessere Leistungen vor! Verkaufen Sie nur Ihren billigsten Kakao zu 90 Mark, wenn andere zu 66 bis 75 Mark jedes Quantum mit Freude liefern! Worauf ich so antworte:

Sowohl das Wort »Billigster Kakao« als die Ware »Billigster Kakao« haben keine Existenzberechtigung. Folglich ist die Fabrikation dafür einzustellen. Kakaopulver für den täglichen Genuss sollte von jeder deutschen Fabrik in drei Qualitäten hergestellt werden, deren Preise vom Fabrikanten auf Grund des Mischungsverhältnisses, der Fabrikation und Verkaufskosten festgesetzt würden und unwandelbar sein müssten. Habe ich als Reisender dann Kakao zu verkaufen und werde vom Händler gefragt: »Was kostet Ihr billigster Kakao« und höre dann: »Das ist viel zu teuer! X in Z liefert mir 10 Mark billiger«, so sage ich, »dann ist er auch um 20 Mark schlechter! Holen Sie heisses Wasser herbei, wir wollen meinen Kakao gegen den von X aus Z prüfen, und Sie sollen dann entscheiden, ob Sie im Interesse Ihrer Kundschaft und Ihres Absatzes doch nicht besser tun, wenn Sie mir 10 Mark mehr bezahlen. Mein Kakao ist nicht danach zusammengesetzt und holterdipolter fabriziert, um als **billigster** Kakao im Markte zu sein, sondern es ist bei ihm das Bestreben leitend gewesen, einen guten und preiswürdigen Kakao zu schaffen, der zu längerem Genuss anregt. Sie als Detaillist haben die Pflicht, die Waren, die Sie für Ihre Kundschaft einkaufen, nicht bloss nach dem Preise zu messen; Sie schaden sich und Ihrem Umsatze selber, wenn die Waren schlecht schmecken. Aufwärts muss sich der Geschmack entwickeln! —

Das Wort »Syndikat« hat meist einen schlechten Beigeschmack. Aber wenn in den deutschen Kakaofabrikanten etwas mehr nach Gesundung drängendes Blut kreiste, wäre durch ein Verkaufssyndikat eine grosse Besserung zu erzielen, von der nicht bloss die Fabrikanten, sondern das ganze deutsche, Kakao trinkende Volk Nutzen haben würde. — Ist der Wirrwarr schon gross genug, wenn die Preise des Rohstoffes laufend normal hoch und wenig schwankend sind, so vergrössert er sich doch, wenn plötzliche und bedeutende Preisänderungen eingetreten sind. Der Preis für Konsumbohnen ist binnen wenigen Wochen um 50 Prozent und mehr gestiegen. Wurde vor 4—6 Wochen das »billigste« Kakaopulver noch aus Bohnen gewonnen, die 45 Mk.

Digitized by Google

in Hamburg kosteten, so haben Anfang September dafür 65—70 Mk. bezahlt werden müssen. Erkundigt man sich nun, welche Wirkung diese plötzliche Hausse auf die Fabrikatpreise gehabt hat, so hört man wunderliche Geschichten.

Einige Firmen sollen, schüchtern, es gewagt haben, ihre Preise für Kakaopulver um 5 Mk. zu erhöhen. Andere haben »gedroht«, nur noch bis zum 1. Oktober wolle man den Preis von 71 Mk. frei Bahnstation, für Kakaopulver halten. Später würde man, ganz gewiss —! — -- — auch noch mit sich reden lassen!? —

Was sind das für Kaufleute, die so handeln? — Steigt der Bohnenpreis um 10 Mk. pro Zentner, so muss der Pulverpreis sofort nicht bloss um diese 10 Mk., die das Rohmaterial mit all seinen Schalen und Unreinlichkeiten teurer geworden ist, steigen, nein, er muss um 15 Mk. steigen! Wer bei einem Bohnenpreise von 45 Mk. sein billigstes Pulver mit 68 Mk. verkauft hat, der muss bei einem Bohnenpreise von 55 Mk. seinen Pulverpreis nicht bloss auf 78 Mk., sondern mindestens auf 83 Mk. bringen. Erst dann arbeitet er im ungefähr gleichen — — — Missverhältnis.

Stehen die Bohnenpreise aber, wie es augenblicklich der Fall ist, auf 65 Mk. im Durchschnitt, und ist die Zukunft noch völlig dunkel, dann sollte der niedrigste Pulverpreis im Engrosverkehr nicht unter 1,20 Mk. fürs Pfund stehen.

Die Kakaoindustrie hat ihren Abnehmern gegenüber keine Geheimnisse, sie kann ihre Kalkulationsbücher jedem Kunden vorlegen. Jeder verständige Käufer wird wissen, dass für das Risiko und die Mühe, die die Unterhaltung einer Schokoladenfabrik mit sich bringen, ein angemessener Gewinn im Jahre erzielt werden muss. Der kann aber nimmermehr und nirgends herauskommen, wenn sich die Fabrik in der Hauptsache damit beschäftigt, immer nur die allerbilligsten Kakaos und Schokoladen fabrizieren zu wollen, auf ordentliche Auswahl der Rohstoffe, auf verständige Zusammensetzung der Mischuugen aber gar kein Gewicht gelegt wird. An solchen Stellen fehlt nicht bloss die Begabung, die Aufgaben eines Schokoladenfabrikanten in volkswirtschaftlicher Hinsicht zu erfüllen, da fehlt auch die Fähigkeit, richtige Berechnungen der Ausgaben anfzustellen und die richtigen Einnahmezahlen zu finden. An diesen Stellen findet man, wenn Offerten verlangt werden, meist immer die folgende Art von Kalkulation:

Der Kunde Müller will von Dir 200 Zentner Kakaopulver kaufen; er bietet Dir durch Deinen Agenten 68 Mk. für den Zentner, frei, inkl., Kassa 2 Prozent. — Wird angenommen, unbesehen, denn X in Y hat diesen Preis gefordert — der Agent hat das gleich dabei geschrieben. Ich rechne: Der Kakao kostet in Hamburg 45 Mk.; Accra musst Du schon nehmen oder kuranten Thomé; 10 Mk. hast Du Zoll, 1,50 Mk. Fracht und Rollgeld, 20 Prozent geht für Schalen, Abfall, Einbrand verloren; folglich kosten 100 Pfd. reine Masse Dir 71 Mk. Du presst aus Deinen 100 Pfd. 35 Pfd. Butter ab und bekommst fürs Pfd. 1,20 Mk., das macht 42 Mk.; es kosten Dir dann die 65 Pfd. Pulver bloss noch 29 Mk. Verkaufst Du sie zu 68 Mk. den Zentner, dann bekommst Du an Stelle der 29 Mk. = 65 × 68 = 44,20 Mk. Auf jeden Zentner verarbeiteter Masse hast Du brutto also 44,20 — 29 = 15,20 Mk. über. Das ist genug zur Deckung aller Kosten und für Aufspeicherung eines Gewinnes!

So lauten meist die Kalkulationen, die sozusagen aus den Hemdärmeln geschüttelt werden. Und bei solchen Einkaufsberechnungsmethoden entstehen die miserablen Jahresbilanzen, sprich Unterbilanzen.

Dort wo richtig gerechnet wird, findet man, dass bei einem Einkaufspreise von 45 Mk. für Kakaobohnen, bei einem Verkaufspreise von 1,20 Mk. für Kakaobutter, 68 Mk. für Kakaopulver, kein Betrieb bestehen kann; dass derartige Kontrakte unter allen Umständen Verluste bringen müssen. Wie hier bewiesen werden kann.

Dem Fabrikanten kosten:

100 Pfd. Bohnen in Hamburg	45.— Mk.
Der Zoll beträgt	10.— »
Fracht und Rollgeld kosten	1.50 »
Bis in die Fabrik kosten 100 Pfd. rohe Bohnen	56.50 Mk.

Derartige billigste Bohnensorten geben durch die Vorreinigung, durch Rösten und Schälen einen Gewichtsverlust von 20 Prozent im Durchschnitt. Aus den mit 56.50 Mk. bezahlten 100 Pfd. Bohnen lassen sich nur 80 Pfd. verwertbare Kerne gewinnen. 80 in 56.50 geteilt, ergibt, dass 100 Pfd. reine Kerne oder Masse 71 Mk. kosten. Um aus diesen 100 Pfd. Kernen die zwei marktmässigen Produkte Kakaobutter und Kakaopulver zu erzeugen, entstehen alles in allem, richtig gerechnet, an Fabrikationskosten 8 Mk. Mit 79 Mk. Selbstkosten sind also

35 Pfd. Butter
65 » Pulver

belastet. Werden nun die 35 Pfd. Butter zu dem guten Durchschnittspreise von 1.20 Mk. fürs Pfund verkauft, so haben diese gebracht . . 42.— Mk.
Werden die 65 Pfd. Pulver zu 68 Pfg. fürs Pfd. verkauft, so haben diese gebracht . . . . . 44.20 »
Es ergibt sich ein Erlös von . . . . 86.20 Mk.
für 100 Pfd. Fabrikate. Da die Selbstkosten betrugen . . . . . 79.— »
so ergibt sich ein Ueberschuss von . . 7.20 Mk.

Von diesem Ueberschuss sollen bezahlt werden:

1. Emballage für Butter	—.20 Mk.
2. » » Kakaopulver	—.80 »
3. Fracht im Durchschnitt	1.20 »
4. Provision 3 Prozent an Agenten . .	3.— »
5. 2 Prozent Kassaskonto	1.80 »
6. Bureauspesen 3 Prozent	2.60 »
7. Verlust im Durchschnitt 1½ Prozent	1.40 »
	11.— Mk.

Es soll auch ein Gewinn für den Fabrikanten entstehen, den man alleralleräusserst bei der Kalkulation mit 5 Prozent vom Umsatze einsetzen soll — weniger wird es schon von selber, mehr nie — das ergibt weiter 4.50 Mk., so dass an Verlade-, Verkaufs-, Versand- und Bureauspesen auf je 100 Pfd. verarbeitete Masse 11 Mk., an Gewinnsatz 4.50 Mk., zusammen 15.50 Mk. entstehen und unbedingt bei der Berechnung einzustellen sind. Da aber vorhin sich nur ein Ueberschuss von 7.20 Mk. ergeben hat, ergibt sich ohne weiteres ein Verlust von 8.30 Mk. auf jeden Zentner verarbeiteter und verkaufter Massen. Das ist das berühmte Resultat, das ein Pulvergeschäft zu 68 Mk. beim Bohnenpreise von 45 Mk. den garnicht zu beneidenden Lieferanten einbringt. —

Steigt nun der Bohnenpreis von 45 Mk. auf 55 Mk. und setzt der Fabrikant seinen Pulverpreis auch nur um 10 Mk. höher, also von 68 Mk. auf 78 Mk., dann verliert er an jedem Zentner Pulver nicht bloss die oben festgesetzten 8.30 Mk., sondern rund 14 Mk. —

Die Bohnenpreise stehen ja aber heute nicht bei 55 Mk. Wer sicher gehen will, und wer nicht, sozusagen, jeden Dreck von Kakao verarbeiten will, der muss zunächst mit einem Durchschnitts-

Digitized by Google

preis von 65 Mk. für solchen Kakao rechnen, aus dem sich eine wirklich schmackhafte Sorte billigen Konsumkakaos fabrizieren lässt. Er darf sich auch nicht auf die augenblicklich nur nominell geltenden hohen Butterpreise stützen wollen und diese als gültig für längere Zeit ansehen. Rechnet er richtig, so wird er zu dem Resultat kommen, dass die billigste Sorte Kakaopulver bis auf weiteres nicht unter 120 Mk. für den Zentner engros verkauft werden kann. Die Berechnung des Einkaufs und die Festsetzung des Verkaufspreises sieht so aus.

100 Pfd. rohe Kakaobohnen kosten in Hamburg	65.— Mk.
Zoll dafür	10.— »
Fracht und Rollgeld	1.50 »
	76.50 Mk.

Es gehen 15 Pfd. verloren an Schalen, Einbrand usw. (da es sich um bessere Sorten handelt, wird man mit 15 Prozent im Durchschnitt auskommen), sodass man für 76.50 Mk. 85 Pfd. Kerne erhält.

100 Pfd. Kerne kosten also	90.— Mk.
Fabrikationskosten	8.— »
ergibt	98.— Mk.
Hierzu muss der Fabrikant brutto 25 Prozent rechnen, um alle noch entstehenden Kosten zu tragen und einen angemessenen Gewinn zu erzielen, also	25.— »
Der Verkaufserlös muss also werden	123.— Mk.

Werden nun verkauft

35 Pfd. Butter à 1.20 Mk., so ergibt das	42.— Mk.
65 » Pulver müssen bringen	81.— »

was einen Pfundpreis von 1.24 Mk. ergibt.

Der Zentnerpreis von 120 Mk. ist also noch um 4 Mk. zu niedrig. Wer den Aufschlag von 25 Mk. auf 98 Mk. als Generalquote zu hoch findet, der möge nachrechnen, was alles von diesen 25 Mk. bezahlt werden soll. Auf jedem Zentner Pulver zu 120 Mk. ruhen an Kosten:

3	Prozent	Provision der Agenten . . 3.60 Mk
2	»	Kassaskonto . . . . . 2.40 »
3	»	Bureauspesen . . . . . 3.60 »
1½	»	Verlust an Aussenständen . 1.80 »
		Fracht auf Brutto 120—130 Pfd. . . . 1.80 »
		Emballagen und Packkosten . . . . 1.80 »
		zusammen 15.— Mk.

Es bleiben also dann 10 Mk. als Gewinn übrig, was ungefähr 6 Prozent vom Umsatze ausmacht. —

Aus dem Markte verschwinden müssten also, wollte man in der Kakaoindustrie richtig handeln und richtig rechnen, alle Preise für Kakaopulver, die unter 120 Mk. für den Zentner stehen. Es mussten aber auch zugleich alle Qualitäten verschwinden, die nur unter Berücksichtigung der billigsten Preise erzeugt worden sind. —

In der Schokoladenfabrikation steht es nicht besser. Es wurden Haushaltschokoladen mit 51, 50, 49, 48 Mk. für den Zentner, in 250 Gramm-Tafeln, in Stanniol, genannt; bei solchen Preisen kann weder etwas gutes fabriziert werden, noch kann der Fabrikant daran eine Freude haben Koch- und Essschokoladen sollen aus 40 Pfd. Kakaomasse und 60 Pfd. Zucker als Normalqualität bestehen. Beim heutigen Bohnenpreis von 65 Mk. ab Hamburg kostet dem Fabrikanten die verzollte Kakaomasse mindestens 95 Mk. Es kosten also

40 Pfd.	Kakaomasse	à 95 = 38,— Mk.,
und 60 »	Zucker	à 18 = 10,40 »
		zusammen 48,40 Mk.,

also rohe Masse, im Melangeur, ohne Arbeitslohn. Mag diese Masse nun so grob wie möglich gelassen werden, unter 5 Mk. Fabrikations- und Formkosten wird sie niemand fertig bringen. Wie es möglich ist, derartige normal zusammengesetzte billige Schokoladen niedriger als mit 75—80 Mk. zu verkaufen, ist nicht leicht zu begreifen.

Aber auch hier gilt das System der Preisdrückerei; auch hier wird nicht mehr auf die Qualität gesehen; auch hier reisen die Reisenden ohne Proben; auch hier heisst es von früh bis spät: »Was kostet Ihre billigste reine Schokolade?« Und fordert der eine Reisende 54, so wird ihm vom Detaillisten 53, 52, 51 als Konkurrenzpreis entgegengehalten. Und erst dem zehnten Reisenden fällt es ein, auf bessere Qualität zu halten und diese durchzubringen; neun aber verlangen mit jedem Bericht noch immer billigere Preise und können überhaupt nur dann etwas verkaufen, wenn sie billiger sind als andere. Zu Hause sitzt dann der Fabrikant und grübelt nach; da er bei normaler Zusammensetzung der Schokolade absolut keine Rechnung findet, muss die Abweichung vom normalen akzeptiert werden: das neue, das »nasse« Verfahren muss die Lösung bringen, und die Konkurrenzfähigkeit auf dem Felde der »billigsten« Fabrikation bringen. Nun werden in Zukunft immer nur 30 Pfd. Kakao und 70 Pfd. Zucker zur billigen Schokolade zusammengeknetet. Als Bindemittel wird Pumpenwasser genommen, das ja, wenn es seine bindende Arbeit getan hat, wieder verdunstet. Dass durch dieses »nasse Verfahren« den Konsumenten ein X für ein U gemacht wird, ist klar. Dass diese »nasse« Methode nicht zu den ehrlichen und lauteren Mitteln gehört, mit denen die Angehörigen einer grossen Industrie arbeiten sollten, ist auch klar.

Werden sich nun die Fabrikanten, die das nasse Verfahren verwerfen, die ihre Schokolade in ordentlicher Weise aus Kakao und Zucker, nicht aber aus Kakao, Zucker und Wasser zusammenmischen, zu schützen wissen?

Wir möchten es wünschen und zugleich immer wieder von neuem empfehlen, die Fabrikation und den Handel mit losen, anonym oder gar nicht gemarkten Kakaofabrikaten einzustellen. Erst dann, wenn jeder Fabrikant mit seinem vollen Namen für die Güte seiner Ware einstehen muss, trägt er die volle Verantwortlichkeit für die Qualität dem Konsumenten gegenüber und muss bestrebt sein, auf gutes Fabrikat zu angemessenen Preisen zu halten. R.

Lindt gegen Lindt.

Schon in Nr. 272 des Gordian haben wir auf die Differenzen hingewiesen, die zwischen den schweizer Lindtfirmen entstanden sind. Früher gab es nur eine einzige Schokoladenfabrik dieses Namens in Bern, aus der die beliebten »Lindtschokoladen« unter der Firmen-Bezeichnung Rod. Lindt fils kamen. Dieses Fabrikgeschäft wurde in begrenztem Rahmen betrieben; die kaufmännische Handhabung war nicht geschickt, war kleinlich. Die Abnehmer mussten das Geld für »Lindtschokoladen« vorausschicken und trotzdem oft wochenlang auf ihre Sendungen warten. Wenn eine solche altväterliche Geschäftsführung auch wohl imstande ist, einen gewissen Nimbus zu verbreiten, so fühlte man doch, dass sie nicht mehr in die heutige Zeit passte. Und da rings um Bern herum die Schokoladefabriken aus der Erde wuchsen, grosse und immer grössere ent-

Digitized by Google

standen und mit Erfolg arbeiteten, junges Blut durch zwei Söhne des Herrn Rod. Lindt zu ausgedehnterer Betätigung drängte, so entschloss sich die Berner Stammfirma Lindt zu einer Erweiterung ihrer Geschäfte auf modernerer Grundlage. Vor allem sollten die Produktionsmengen vergrössert, verdoppelt, verzehnfacht werden. Das sollte durch eine Fusion mit der Zürcher Fabrik von Sprüngli erreicht werden. Die Firma Sprüngli hatte ihr in der Stadt Zürich belegenes Fabrikgrundstück — wenn ich nicht irre, an die Stadt Zürich — zu gutem Preise verkauft, war hinaus nach Bendlikon am Zürchersee gezogen und hatte dort eine recht ansehnliche und durch und durch modern eingerichtete Fabrik aufgebaut.

Nun hatte die Firma Sprüngli eine grosse Fabrik, für die grosse Aufträge kommen durften. Rod. Lindt in Bern hatte eine alte kleine Fabrik und grosse Aufträge. Lindt und Sprüngli waren Freunde. Was lag näher, als dass die kleine altmodische, wenig leistungsfähige Berner Lindtfabrik sich mit der grossen neuen überleistungsfähigen Sprünglifabrik in Zürich vereinigte, damit endlich einmal die Nachfrage nach Lindtschokoladen zu guten Preisen befriedigt werden konnte. Diese Verschmelzung hat im Jahre 1899 stattgefunden; es entstand die Firma »Schokoladenfabrik Akt.-Ges. Vereinigte Berner und Zürcher Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli«. Diese Aktiengesellschaft unterhielt und verwaltete nun die zwei Fabriken in Bendlikon-Zürich und in Bern. In Zürich lag die Verwaltung in den Händen des Herrn D. Sprüngli sen.; Anfang dieses Jahres übernahm sein Sohn, Herr D. Sprüngli, die Leitung. In Bern waren Herr Rod. Lindt sen. und seine beiden Söhne Herr Aug. Lindt als Direktor, Herr Walter Lindt als Prokurist geblieben. Diese Aktiengesellschaft soll die unsichtbaren, die nicht greifbaren Werte der Stammfirma Lindt in Bern zu hohen Preisen aufgenommen haben, was sich erklären lässt. Denn der Name »Lindt« und sein Verfahren haben einen leicht in Gold umsetzbaren Wert, die einer Schokoladenfabrik mehr einbringen, als tausende für Reklame ausgegebene Markstücke. Das Zusammenarbeiten hat aber bald Unfrieden in die leitenden Kreise gebracht; es kam zu einem gänzlichen Bruch, und Ende des vorigen Jahres haben die drei Herren Lindt ihren Austritt erklärt. Das war ihr gutes Recht. Aber sie haben sich nicht ins Privatleben zurückgezogen, sind auch nicht in eine andere Branche übergegangen, sondern haben in Bern für ihre eigene Rechnung und unter dem Namen Lindt — »Schokoladefabrik A. & W. Lindt, Bern« — eine neue Schokoladefabrik errichtet. Hiervon gaben sie in den Zeitungen durch folgende Anzeige der geschäftlichen und konsumierenden Welt Kenntnis:

Avis an die Schokolade-Konsumenten!

Die Unterzeichneten bringen hiermit allen Interessenten, sowie einem verehrlichen Publikum zur Kenntnis, dass sie unter der Firma

A. & W. Lindt

in Bern eine neue Schokoladenfabrik gegründet haben.

Alleininhaber dieser Firma sind:

1. Aug. Lindt, bisheriger Direktor der Fabrik Bern, der Schokoladenfabrik Akt.-Ges. Vereinigte Berner und Zürcher Schokolade-Fabriken Lindt & Sprüngli.
2. Walter Lindt, bisheriger Prokurist dieser Aktiengesellschaft.

Verschiedene Divergenzen mit dieser Aktiengesellschaft veranlassten obige Herren wie auch Herrn Rod. Lindt, aus derselben auszuscheiden.

Langjährige Praxis und Erfahrung in der Schokoladefabrikation, sowie der Besitz eines neuen Verfahrens setzen dieselben in den Stand, den Konsumenten ein in jeder Beziehung tadelloses Fabrikat, das alle bisherigen Schokoladen an Feinheit und Aroma übertrifft, offerieren zu können. Die Fabrik ist mit den modernsten Einrichtungen der Technik ausgestattet und ermöglicht, allen Anforderungen der verehrten Kundschaft zu genügen.

Die Schokoladen A. & W. Lindt sind in allen besseren Geschäften der Branche erhältlich. Um Verwechslungen mit anderen Marken auszuschliessen, achte man genau auf die eingetragene Schutzmarke »Bernerflagge« und auf die Aufschrift der Firma A. & W. Lindt.

Schokoladenfabrik A. & W. Lindt,
Bern (Schweiz).

* * *

Auf dieses »Avis« antwortete die Zürcher Akt.-Ges mit dem folgenden Bescheid:

Aktien-Gesellschaft
Vereinigte Berner & Zürcher Chocolade-Fabriken
Lindt & Sprüngli
Zur Aufklärung!

Unter dem Titel »Avis an die Schokolade-Konsumenten« veröffentlicht die neue Firma A. & W. Lindt in Bern eine Ankündigung ihrer Konstituierung und eine Anpreisung ihrer Produkte.

Wir haben darauf zu erwidern, dass sowohl durch die Gründung der Schokoladefabrik A. & W. Lindt, als auch durch das Erzeugnis dieser Firma die von den Herren Aug. Lindt, Walter Lindt und Rod. Lindt gegenüber unserer Firma A.-G. Vereinigte Berner & Zürcher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli eingegangenen vertraglichen Verpflichtungen in krassester Weise verletzt worden sind.

Die Schokoladenfabrik des Herrn Rod. Lindt fils in Bern ist im Jahre 1899 mit Inbegriff des alleinigen Rechtes auf das von ihm angewendete Verfahren käuflich an unsere Gesellschaft übergegangen, und zwar zu einem Preise, der mindestens das sechsfache des Wertes der Liegenschaften, Gebäude und Maschinen darstellt. Wir können nun selbstredend unsern früheren Mitarbeitern nicht gestatten, dieses Verfahren unter dem Vorwande von »Divergenzen« und unter Vorschützung eines »neuen Verfahrens« zum zweiten Male in eigenem Nutzen zu verwerten und haben wir bereits den gerichtlichen Schutz für unsere Rechte angerufen.

Unsere verehrlichen Abnehmer aber ersuchen wir Kenntnis zu nehmen, dass unsere Fabriken in Bern und in Kilchberg bei Zürich die Herstellung der echten Lindt-Schokolade unverändert weiterführen. Wir bringen dieses Produkt nach wie vor unter der bekannten und gesetzlich geschützten Marke »Rod. Lindt fils« zum Verkaufe.

Aktien-Gesellschaft
Vereinigte Berner & Zürcher Chocolade-Fabriken
Lindt & Sprüngli.

* * *

Darauf antworteten die Berner Lindtherren das folgende:

Schokoladefabrik A. & W. Lindt, Bern.
Erwiderung.

Die Aktiengesellschaft Berner und Zürcher Schokoladenfabriken Lindt & Sprüngli wendet sich unter dem Titel »Zur Aufklärung« gegen unsere Geschäfts-Empfehlung und benutzt diesen Anlass um ihrem Aerger über die Gründung

Digitized by Google

unseres Geschäftes Ausdruck zu verleihen und uns persönlich anzugreifen.

Wir weisen diese Angriffe des entschiedensten zurück und erklären, uns hier in eine Polemik nicht einzulassen. Wir gewärtigen ruhig den angedrohten Prozess, der uns Gelegenheit geben wird, an Hand von Akten die Gründe darzulegen, warum Herr Rod. Lindt und wir der Aktiengesellschaft Lindt & Sprüngli nicht länger angehören konnten.

Schokoladefabrik A. & W. Lindt, Bern.

* * *

Eine schweizer Zeitung sagt hierzu:

»Wir stehen hier wieder vor einem der vielen Hauskriege, die in unserm Lande chronisch zu werden scheinen. Ohne ein endgültiges Urteil abgeben zu wollen, scheint uns das Recht in diesem Streite auf Seite der Zürcher Gesellschaft zu liegen und der Fall vorzuliegen, wo ein und dasselbe Verfahren zweimal, einmal durch Verkauf und ein zweites Mal durch eigene Anwendung verwertet werden soll. Wir hoffen, darüber genaue Information zu erlangen und behalten den Fall im Auge.«

* * *

Auch wir werden und müssen den Fall im Auge behalten; er hat unbedingt ein hohes juristisches Interesse, ganz abgesehen davon, dass auch die wirtschaftlichen und historischen Interessen eine Verfolgung dieser Differenzen fordern.

Ohne die vorliegenden Verträge und die Ursachen des Streites zu kennen, wird jeder richtig urteilende Mensch auf Seiten der Zürcher Aktiengesellschaft stehen. Hat diese Gesellschaft für das Lindt-Geheimnis, d. h. für das Verfahren, nach dem Herr Rod. Lindt in Bern seine Lindt-Schokoladen hergestellt hat, und den Namen Lindt, zu einem hohen Preise gekauft, hat sie dafür allein sechsmal soviel bezahlt, als für die Liegenschaften, für Grundstücke, Gebäude, Maschinen, so ist es ohne weiteres klar, dass sich die Verkäufer aller Ausnutzungsrechte für eigene oder fremde Rechnung begeben haben. Sie haben dasselbe getan, was der Verkäufer eines Patentes tut. Das wären nette Geschäfte, wenn der Inhaber eines Patentes einmal das Patent zu hohem Preise verkaufen dürfte und nachher selbst noch danach arbeiten und seinem Patentkäufer die Früchte seiner Erwerbung wieder aus den Fingern reissen dürfte. Auch scheint uns der Hinweis in dem Avis der neuen Berner Lindtfabrik, dass man »im Besitz eines neuen Verfahrens sei«, das sie in den Stand setze, den Konsumenten ein in jeder Beziehung tadelloses Fabrikat zu liefern, das alle bisherigen Schokoladen an Feinheit und Aroma übertrifft«, schon auf eine künstlich erbaute Hintertür hinweisen zu sollen.

Mag dem sein, wie ihm wolle. Schmeckt die neue Lindtschokolade so, wie die alte, d. h. hat sie den der Lindtschokolade eigenen Charakter, dann wird die Zürcher Akt.-Ges. ohne Zweifel ein Verbot gegen die Fabrikation erzielen. Schmeckt sie aber nicht so, fehlt ihr der »Lindtcharakter«, dann nutzt aller Hinweis darauf, dass die heutigen Inhaber der neuen A. & W. Lindtfirma in der Original-Lindtfirma Direktor und Prokuristen gewesen sind, nichts, rein nichts. Die heute schon sehr verwöhnten Konsumenten werden dann sehr bald die »alte, echte« Lindt von der »neuen, unechten« Lindt unterscheiden lernen. Dann haben wir aber nichts weiter, als eine neue, kleine Schweizer Schokoladenfabrik mehr. Es wird also auf das Urteil von Sachverständigen im Geschmack ankommen, wenn entschieden werden soll, ob die neue Lindtfirma von Rechten unbefugt Gebrauch macht, die die Inhaber zu hohen Preisen unter der Bedingung der alleinigen Benutzung für den Käufer verkauft haben. R.

Ecuador im Jahre 1905.

Der Handel Ecuadors hat im Jahre 1905 besonders unter den schlechten Ernten gelitten, die im Tieflande wie in der Hochebene zu verzeichnen waren. Eine Trockenzeit, die neun Monate von 1904 anhielt, hatte die Pflanzungen so ausgedorrt, dass eine Regenzeit von fünf bis sechs Monaten nötig gewesen wäre, um den Boden im Jahre 1905 wieder trieb- und entwickelungsfähig zu machen. Statt dessen dauerte die Regenzeit, die sonst erst Mitte bis Ende Mai aufhört, 1905 im Tieflande nur bis Mitte März, und im Hochlande soll es selbst in den drei Regenmonaten Januar bis März nur spärlich geregnet haben. Die Wirkung des Regenmangels zeigte sich besonders im Hochlande, wo 1904 schon ungewöhnliche Trockenheit geherrscht hatte, sodass die notwendigsten Nahrungsmittel auf die Neige gingen, was die Regierung Ende 1905 veranlasste, für das Innere grössere Mengen Hülsenfrüchte vom Auslande zu beziehen und zum Selbstkostenpreise ans Volk abzugeben. Unter solchen Verhältnissen war natürlich der Warenabsatz im ganzen Lande 1905 geringer.

Trotzdem hat die Einfuhr von 1905 dem Werte nach die des Vorjahres erreicht, der Menge nach nicht unerheblich übertroffen; sie betrug 79 834 000 Kilo im Werte von 31 467 782 Mk. gegen 51 578 000 Kilo im Werte von 30 676 340 Mk. im Jahre 1904.

Die Ausfuhr war in Wert und Menge 1905 kleiner als 1904, denn es gelangten 1905 nur 50 715 000 Kilo im Werte von 37 131 336 Mk. gegen 61 361 000 Kilo im Werte von 46 568 386 Mk. zur Verladung. Unter den Bestimmungsländern sind 1905 die drei bedeutendsten gewesen:

	mit etwa	im Werte von
Frankreich	13 250 000 Kilo	12 500 000 Mk.
Deutschland	12 450 000 »	5 750 000 »
Vereinigte Staaten	11 150 000 »	10 150 000 »

In weitem Abstand folgt Chile mit etwa 7½ Mill. Kilo im Werte von etwa 2 Mill. Mk., während sich der Rest auf Grossbritannien, Spanien, Italien, Niederlande und das benachbarte Peru verteilt.

Von diesen Mengen entfielen

auf	Gewicht	Wert
Kakao	21 127 833 Kilo	21 835 000 Mk.
Kaffee	2 205 764 »	1 585 000 »
Früchte	3 844 720 »	295 000 »
Zucker	647 138 »	200 000 »

Ausserdem wurden noch Steinnüsse, die mit über 19 Mill. Kilo im Werte von fast 4 Mill. Mk. die zweite Stelle nach Kakao einnehmen, ferner Kautschuk im Werte von 3 Mill. Mk., dann Häute, Hüte und Tabak ausgeführt.

Dass Deutschland bei der Ausfuhr dem Gewicht nach an zweiter Stelle, dem Werte nach erst an dritter Stelle steht, hat seinen Grund darin, dass nach Deutschland ein grosser Teil der wertlosen Steinnüsse geht, und dass viele höher bewertete Erzeugnisse, die zur Ausfuhr nach Frankreich angeschrieben sind, nur mit »Option Le Havre« verladen sind, um den Verkauf zu erleichtern, während das tatsächliche Bestimmungsland Deutschland ist.

Dies gilt besonders vom Kakao, dessen Ernte ebenfalls unter der Trockenheit litt, sodass die

Digitized by Google

Thoméernte an Menge im Jahre 1905 die von Ecuador übertraf, während bisher Ecuador unter den Kakaoländern den ersten Platz einnahm. Diese grosse Bedeutung, die Ecuador als Kakaoland hat, ist die Veranlassung gewesen, dass auch über den Gesamthandel Ecuadors einige allgemeine Angaben gemacht werden.

Soweit die Ernte in Guayaquil angebracht wurde, ergaben sich aus den Gebieten von

	Quintales	Kilo
Arriba	297 003	13 662 125
Balao und Naranjal	78 173	3 595 970
Machala	28 040	1 289 850
Guayaquil 1905:	403 216	18 547 945
gegen 1904:	535 818	24 647 652

Der Ausfall von 1905 bedeutet gegen das Vorjahr 1904 etwa 25 Prozent, doch bleibt dabei auch zu beachten, dass 1904 eins von den alle paar Jahre einmal auftretenden Ausnahmejahren war, denn gegen die im Ertrag ungefähr gleichen Jahre 1903, 1902 und 1901 macht der 1905er Ausfall etwa 10 bis 15 Prozent aus, nicht mehr.

Die Kakaoausfuhr des ganzen Landes hat 1905 betragen aus:

Guayaquil	17 951 581 Kilo
Manta	75 312 »
Bahia de Caraquez	1 641 185 »
Esmeraldas	82 887 »
Puerto Bolivar	1 376 385 »
Cayo	483 »
im ganzen 1905:	21 127 833 Kilo
gegen 1904:	28 433 060 »

Nach den Bestimmungsländern verteilen sich diese Mengen wie folgt:

Frankreich	11 125 578 Kilo
Vereinigte Staaten	3 391 081 »
Deutschland	2 603 265 »
England	1 571 937 »
Spanien	1 458 917 »
Holland	543 122 »
Argentinien	131 574 »

Wie schon gesagt, geht nicht aller Kakao nach Frankreich, sondern vieles davon wird weiter verladen nach Deutschland. Das ergibt sich auch aus den deutschen, zollamtlichen Anschreibungen, die Ecuadors Anteil am deutschen Kakaoverbrauch für 1905 mit 5 350 300 Kilo angeben. Ausserdem erhalten davon auch Belgien, Holland und die Schweiz ihren Anteil. Dieser schweizerische Anteil bezifferte sich 1905 auf etwa 1¾ Mill. Kilo Kakao aus Ecuador.

Der Preis für guten Arribakakao schwankte 1905 zwischen 20 und 27 Sucres für den spanischen Zentner von 46 Kilo, 1904 haben sich die Preise zwischen 20 und 26 Sucres bewegt, also in ähnlicher Weise. Dies ergibt für 50 Kilo (1 Sucre zu 2 Mk. gerechnet) 1904 etwa 44 bis 56,50 Mk. und 1905 etwa 44 bis 58,50 Mk. Die Preise für die übrigen Sorten waren entsprechend niedriger.

Noch mehr als die Kakaoernte ist die Kaffeeernte von 1905 gegen 1904 abgefallen, denn 1905 wurden nur 2 205 764 Kilo gegen 3 489 628 Kilo im Jahre 1904 ausgeführt. Hier stellt sich der Ausfall auf 37 Prozent. Etwa 2 Mill. Kilo nahm Chile 1905 davon, der kleine Rest verteilte sich auf Europa und Nordamerika.

Im Anschluss hieran mag noch gesagt werden, dass auch im laufenden Jahre 1906 die Ernteerträge in Kakao bisher zu wünschen übrig lassen. Die Hauptmonate sind vorüber, und beispielsweise sind von Januar bis August, in acht Monaten, in Guayaquil angebracht

1906	1905	1904
340 250	332 000	415 250 Quintales.

Damit hat 1906 das schon schwache Vorjahr bisher nur eben übertroffen.

* * *

Im Anschluss hieran folgen die Berichte über den Gang des Kakaomarktes in Guayaquil in den Monaten Mai und Juni 1906, während die Berichte über die Zeit vom Januar bis zum April 1906 schon in Heft 269 veröffentlicht werden konnten.

Die Kakaozufuhren in Guayaquil waren im Monat Mai reichlich; daher gingen die Preise auf flaue Berichte von Europa langsam zurück. Man bezahlte Mitte des Monats 24 s für mittelguten Arriba; die anderen Sorten Balao, Naranjal und Machala waren entsprechend niedriger.

Die Zufuhren während der ersten Hälfte Mai betrugen:

Arriba	2 924 769 lbs	gegen	2 063 775 lbs
Balao u. Naranjal	468 543 »	»	585 036 »
Machala	150 993 »	»	88 130 »
Zusammen	3 544 305 lbs	gegen	2 736 941 lbs

in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Die Zufuhren in der zweiten Hälfte Mai blieben anfangs reichlich, nahmen Ende des Monats jedoch ab, so dass die Preise höher gingen, zumal gute Nachfrage aus Europa und den Vereinigten Staaten auftrat. Man bezahlte mittelguten Arriba mit 24.50 s bis 25.— s pro spanischen Zentner.

Das zahlenmässige Ergebnis der Zufuhren der zweiten Hälfte Mai ist:

Arriba	2 362 091 lbs	gegen	1 256 934 lbs
Balao u. Naranjal	560 545 »	»	690 788 »
Machala	143 859 »	»	218 593 »
Zusammen	3 066 495 lbs	gegen	2 166 315 lbs

im Vorjahre.

Das Gesamtergebnis der Ernte bis Ende Mai ist folgendes: 23 760 691 lbs gegen 22 860 501 lbs im gleichen Zeitraum des Jahres 1905.

Im Monat Juni wurden die Ankünfte von Kakao kleiner, und da gute Nachfrage vorhanden war, hielten sich die Preise auf gleicher Höhe wie Ende Mai, zogen sogar noch etwas mehr an, als wenig Kakao an den Markt gebracht wurde, so dass bis zu 25,30 s für gute Partien bezahlt wurde.

Die Zufuhren der ersten Hälfte Juni betrugen:

Arriba	1 273 199 lbs	gegen	1 027 799 lbs
Balao u. Naranjal	371 221 »	»	342 678 »
Machala	117 987 »	»	131 318 »
Zusammen	1 762 407 lbs	gegen	1 501 795 lbs

im vergangenen Jahre.

In der zweiten Hälfte des Juni zogen die Preise anfangs auf bessere Nachrichten von Europa hin an, da verhältnismässig wenig Kakao hereinkam. Man bezahlte bis zu 26.— s für guten Arriba. Gegen Ende des Monats fielen die Zufuhren jedoch ganz ab, trotzdem wohl noch mancher Kakao auf den Pflanzungen war, der aus Mangel an Sonne nicht getrocknet werden konnte, um nach Guayaquil gebracht zu werden. Die ankommenden Partien befriedigen aus demselben Grunde nicht an Güte, so dass die Preise auf 25.— s zurückgingen für gute Partien, während mittelguter Arriba-Kakao nur mit 24.— s bezahlt wurde.

Die Ankünfte betrugen:

Arriba	1 031 284 lbs	gegen	951 877 lbs
Balao u. Naranjal	536 229 »	»	356 092 »
Machala	164 691 »	»	120 052 »
Zusammen	1 732 204 lbs	gegen	1 428 021 lbs

im Vorjahre.

Das Gesamtergebnis der Kakaoernte bis Ende Juni dieses Jahres ist demnach: 27 255 302 lbs gegen 25 790 317 lbs im gleichen Zeitraum des Jahres 1905.

Digitized by Google

Zucker.

Bericht vom 18. September 1906.

Die Wetterberichte aus den Rübengegenden haben in den letzten Tagen weniger zuversichtlich gelautet. In welchem Masse dieser Umschlag der Witterung noch auf die Rüben gewirkt hat, lässt sich schwerlich sagen. In der vorigen Woche, am 13. September, ergab sich ein Durchschnittsgewicht von 405 gr für die Rübe gegen 407 gr im Vorjahre, und der Zuckergehalt stellte sich im Mittel 15.9 Prozent gegen 15.8 Prozent im Vorjahr. Einige Fabriken haben schon mit der neuen Kampagne begonnen, ein grosser Teil wird dies in den nächsten Tagen tun, und der Rest wird in der ersten Oktoberhälfte folgen.

Ueber den Umfang der neuen Ernte veröffentlicht F. O. Licht schon Schätzungen, die wir, um einen ungefähren Anhalt zu geben, abdrucken. Hiernach wird die Ernte umfassen in tausend Tonnen:

in	1906/07			1905/06	
Deutschland	2075	bis 2175	gegen	2415	Tons
Oesterreich	1300	» 1400	»	1510	»
Frankreich	725	» 775	»	1090	»
Belgien	250	» 300	»	329	»
Holland	180	» 210	»	207	»
Zusammen	4530	bis 4860	gegen	5151	Tons
Russland	1125	» 1225	»	988	»
Andere Länder	390	» 430	»	415	»
Im ganzen	6 045	bis 6 515	gegen	6 954	Tons

Auch die kommende Rohrzuckerernte wird schon geschätzt; es sollen etwa 250 Mill. Tonnen mehr zu erwarten sein, doch haben hier Zahlen wohl erst Zweck, wenn sich die Dinge auf Kuba geklärt haben. Die jüngsten Meldungen von dort berichten von Verhandlungen zwischen der Regierung und den Rebellen.

Kuba ist jetzt überhaupt das Steckenpferd der Zuckermärkte, es stellt das belebende und in den letzten Tagen das stark abschwächende Element vor. Amerikanische Käufe fanden wieder statt, wodurch die Preise Anfang voriger Woche nicht unwesentlich anzogen.

Am Raffinadenmarkt entwickelte sich ein lebhaftes Geschäft, solange der Terminmarkt fest war. Als dieser nachgab, zogen sich auch die Käufer vom Raffinadenmarkt zurück. Die Magdeburger Tagespreise für gemahlenen Melis haben am 17. September 18.75 Mk., für gemahlene Brotraffinade 21 Mk. betragen. Die Abforderungen zum Verbrauch waren in der Berichtszeit gut.

Kakaobohnen.

Bericht vom 20. September 1906.

Seit etlichen Tagen ist in der allgemeinen Gestaltung der Marktlage ein Umschwung eingetreten. Die Kakaohausse hat ihren höchsten Stand überwunden, und wenn auch nicht so eilig, wie noch vor kurzem bergan, so gehen die Preise jetzt langsam, aber ziemlich stetig bergab. Die dringendsten Blankoeindeckungen sind scheinbar gemacht, und deshalb sind die treibenden Elemente aus dem Markte verschwunden.

Jetzt herrscht die Ruhe nach der Schlacht. Auch die Fabrikanten warten, wenn sie irgend können, da ihnen die heutige Preislage nicht zusagen kann, bis die Preise wieder auf einen Stand zurückgekehrt sind, der allen Teilen gerecht wird. Das ist heute noch nicht der Fall. Allerdings lässt sich auch sagen, dass die Preise, für die nächste Zukunft wenigstens, den vor einiger Zeit innegehabten tiefsten Stand sobald nicht wieder erreichen werden. Denn der Bedarf ist heute derart, dass er auch Ernteüberschüsse gut aufnehmen kann, und wenn das nicht sein sollte, so dienen diese dazu, um die Bestände, die im Verhältnis zu verwandten Erzeugnissen, wie Zucker und Kaffee, als recht klein erscheinen, aufzufüllen. Ausserdem sind die Vorräte heute im Verhältnis zu früheren Jahren absolut und relativ kleiner.

Trotzdem ist der Bedarf doch nicht so gestiegen, dass deswegen die erreichten hohen Preise berechtigt gewesen wären. Wir haben, um dies zu zeigen, die amtlichen Unterlagen, soweit sie heute vorliegen, für den Verbrauch von zehn Ländern zusammengestellt. Hiernach ist die Aufnahme von Rohkakao, in Kilo ausgedrückt, in den beiden letzten Jahren wie folgt gewesen:

	Monate	1906	Zunahme %	1905
Vereinigte Staaten	6	20 012 900	3	19 420 000
Deutschland	7	21 678 900	16	18 703 900
Frankreich	7	13 024 100	13	11 503 800
England	8	14 913 870	14	13 123 670
Holland	7	12 038 000	27	9 455 000
Schweiz	6	3 103 700	33	2 335 900
Spanien	6	3 149 950	6	2 977 390
Oesterreich-Ungarn	5	1 377 000	28	1 072 900
Belgien	7	3 424 350	14	2 994 800
Italien	5	623 500	280	164 500

Die holländischen Zahlen sind Zufuhren, wovon nicht ganz zwei Drittel im Lande selbst verbraucht zu werden pflegen. Ebenso kommt von den für Belgien genannten Zufuhren nur etwa die Hälfte zur Verarbeitung in belgischen Fabriken.

Diese Zahlen haben wir auf Grund vorhandener Verbrauchszahlen der Vorjahre im Verhältnis umgerechnet unter Berücksichtigung der zu erwartenden Zunahme. Als Einheit gilt, um eine gleiche Grundlage zu erhalten, die Zeit der ersten acht Monate, von Januar bis August, der beiden letzten Jahre 1906 und 1905. Hieraus haben wir schätzungsweise den Mehrbedarf des laufenden Jahres ermittelt, der sich auf etwa 10 000 000 Kilo stellt. Diese Menge entspricht etwa 140 000 Sack à 70 Kilo.

Die Mehrlieferung dieser 140 000 Sack entfällt, wenn man von Thomé, das sich gleich geblieben ist, absieht, und den westindischen Ausfall von 50 000 Sack noch dazu rechnet, teils auf Bahia, teils auf Samana/Sanchez und teils auf Accra. Von Bahia allein sind 1906 z. B. seit Jahresanfang 84 000 Sack mehr als 1905 angebracht worden, seit dem 1. April nahe an 56000 Sack. Dabei warten aber die beiden jungen Gebiete von Samana/Sanchez und Accra ebenfalls mit grösseren Ernten auf! Ausserdem sind aus den Beständen in den letzten Monaten, wo die Zufuhren im ganzen kleiner waren, erhebliche Mengen geliefert. Nur in England sind die Vorräte heute denen vom Jahresanfang gleich. Dagegen verringerten sich die französischen Bestände seit dem 1. Januar 1906 um etwa 40 000 Sack zu 70 Kilo. Davon entfallen auf Le Havre aber nur 3000 Sack.

Im einzelnen zeigt unsere Bedarfsschätzung für die acht Monate 1906 gegen 1905 folgendes Bild in Kilo:

	1906	Zunahme %	1905
Verein. Staaten	25 472 000	3	24 804 000
Deutschland	23 745 000	16	20 485 000
Frankreich	15 194 000	13	13 424 000
England	14 914 000	14	13 124 000
Holland	8 169 000	14	7 204 000
Schweiz	4 483 000	38	3 255 000
Spanien	4 202 000	6	3 970 000
Oesterr.-Ungarn	2 219 000	28	1 731 000
Belgien	1 956 000	14	1 711 000
Italien	998 000	10	906 000
	101 352 000	12	90 614 000

Digitized by Google

Dass in den letzten Wochen die Vorräte herhalten mussten, da die Zufuhren nur klein waren, woraus sich das plötzliche Deckungsbedürfnis erklärt, soll hier nicht mehr weiter verfolgt werden, wohl aber mehren sich jetzt die Zufuhren wieder; es kamen, z. B. im Hamburger Hafen vom 1. bis 15. September an:

Lissabon	12 707	Sack
Westindien	11 021	»
Le Hâvre	8 050	»
Bahia	4 739	»
Westk. Südamerika	1 450	»
London	1 438	»
West-Afrika	1 316	»
Southampton	919	»
New-York	777	»
Amsterdam	670	»
Liverpool	195	»
Bremen	55	»
Bordeaux	26	»
Zusammen	43 363	Sack
gegen 1905:	17 932	»

Diese Zahlen geben erst ein richtiges Bild in dem Rahmen der Hamburger Gesamtzufuhren. Diese haben in Sack in den letzten drei Jahren umfasst:

	1906	1905	1904
Januar	56 587	56 393	39 497
Februar	54 117	50 765	67 189
März	51 815	59 868	46 736
April	49 489	41 177	53 354
Mai	40 068	32 644	57 428
Juni	29 169	44 424	37 048
Juli	56 543	63 417	66 179
August	57 318	65 633	77 217
½ September	43 263	17 932	31 715
8½ Monate	438 469	432 253	476 363
½ September	—	15 462	22 121
Oktober	—	47 576	50 885
November	—	65 137	37 612
Dezember	—	47 040	58 155
12 Monate	—	607 468	645 136

Bei Schluss dieses Berichts war die Lage allerorten ruhig, und unter den Erwartungen, die allgemein von den Zufuhren der kommenden Monate gehegt werden, ist Ruhe die erste Fabrikantenpflicht.

Nähere Nachrichten über die verschiedenen Sorten geben die folgenden

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Die Zufuhren im August 1906 haben in Guayaquil 39 000 Quintales umfasst. Im Vorjahre waren es in der gleichen Zeit nur 33 500 Quintales. Hiermit stellen sich die Gesamtankünfte seit Jahresanfang

1906	1905	1904
auf 340 250	332 000	415 250 Quintales.

In Guayaquil selbst gaben die Preise in der ersten Augusthälfte sogar nach, gewannen den Nachlass aber wieder mit der in der zweiten Hälfte einsetzenden Bewegung, sodass Anfang September für

Arriba	22	bis	23 $
Balao	21½	»	22 »
Machala	20½	»	21 »

angeschrieben wurden.

Die Guayaquilsorten haben auch die allgemeine Erhöhung mitgemacht, ohne indessen im Verhältnis die fabelhafte Höhe der kuranten Sorten zu erreichen. Epoca Arriba war mit 71.75 Mk., Machala mit 70.25 Mk. und Balao mit 71.25 Mk. angeboten, alles Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Von den am 4. und 11. September in London zur Auktion gestellten 41 und 247 Sack wurden 159 Sack verkauft. Ausserdem wurden noch Umsätze bekannt, die für Trinidad allein mehrere tausend Sack ausmachen. Am 11. September zahlte man für fein 71 bis 71.50 sh. Die Trinidadpreise sind von einer Auktion zur anderen um 6 bis 7 sh gestiegen, und seitdem sollen die Forderungen für Trinidads noch höher gegangen sein.

Die Londoner Vorräte haben sich in der Berichtszeit um etwa 200 Sack vermindert; sie stellten sich am 8. September auf 12505 Sack. In Le Havre lagen Anfang September 36 064 Sack.

Aus Port of Spain lagen Meldungen, die neues besagten, nicht vor; ebenso fehlten Verschiffungszahlen.

Bahiakakao. Aus Bahia werden die Ankünfte für August 1906 mit 46 400 Sack genannt. In den Vorjahren waren es 1905 nur 21 595 Sack und 1904 gar 51 506 Sack. Mit August betragen die Zufuhren in Bahia seit

	1906	1905	1904
Jahresanfang	191 459	107 531	164 637
1. April	113 995	58 401	108 021

Auch die Erwartungen, die man von den kommenden Zufuhren hat, lauten aussichtsreich.

Die Preise haben sich in der Berichtszeit schon wieder nach unten bewegt, doch gehen die Angebote ziemlich auseinander. Für fair fermented wurden 63.25 Mk. und für superior 66.30 Mk. verlangt, alles Kostfracht Hamburg. Daneben hörten wir schon von 60.25 Mk. für fair.

Thomékakao. In Lissabon wurden am 8. September 10 682 Sack und am 11. September 6396 Sack gelandet. Im ganzen sollen diesen Monat 24 000 Sack ankommen, während es vorm Jahr 36 965 Sack und vor zwei Jahren 30 581 Sack waren. Der Vorrat im Lissaboner Zollhause betrug am 8. September 1906 57 800 Sack, während es am 9. September 1905 61 929 Sack waren. Auch hier haben die Preise nachgegeben, ohne dass die Angebote gleich lauten. So wurden für fein Thomé etwa 64 Mk. cif Hamburg verlangt.

Sanchez/Samanákakao. Wir verweisen hier nur auf die Berichte von drüben, die wir im Wortlaut unter »Allerlei« veröffentlichen. Damit wird die bisher über einen ungünstigen Ernteausfall verbreitete Ansicht widerlegt. Unter den Angeboten, die wir sahen, stellte sich der Preis für September-Oktober-Lieferung auf 62.50 Mk., doch wurde gesagt, dass Käufer wahrscheinlich billiger schon ankommen könnten.

Accrakakao. Von dort werden die nächsten Monate erhebliche Mengen erwartet, und dieser Umstand hat im Verein mit der allgemeinen Schwenkung auch hier die Preise wieder sinken lassen. Bei Schluss dieses Berichts wurden noch 58 Mk. auf prompte Abladung cif Hamburg gefordert, doch waren die Preise für spätere Lieferung noch williger. Dabei war das greifbare Angebot nur sehr klein.

Grenadakakao. Von Grenada kamen nur am 11. Septemb r 596 Sack zur Auktion in London, die sämtlich geräumt wurden. Man zahlte für kurant bis mittel 62 bis 64 sh, für gut bis fein 65 bis 67 sh. Ausserdem fanden noch erhebliche Umsätze statt, wobei angesichts des kleinen Angebots ebenfalls höhere Preise schlank bewilligt wurden. Die Bestände haben am 8. September in London 7758 Sack umfasst.

Von Grenada selbst, das in diesem Jahre unter dem gleichen schlechten Wetter wie Trinidad zu leiden hat, waren ebenfalls noch keine Nachrichten zur Hand bei Schluss dieses Berichtes.

Ceylonkakao. Das Angebot von 216 Sack wurde am 3. September auf den Londoner Auktionen geräumt, am 11. September gingen von 520 Sack 353 Sack in andere Hände über. Daneben wurde ebenfalls noch flott gehandelt. Die zuletzt bezahlten Preise haben betragen für kurant bis gut mittel (kleine Bohnen) 64 bis 69 sh, gut bis fein 72½ bis 82 sh. Gewöhnliche Eingeborenen-Sorten holten 55 sh!

Die Londoner Bestände in Ceylonkakao haben am 8. September 13494 Sack umfasst.

Digitized by Google

Kakaoplätze:

London. Am 3. und 11. September fanden Auktionen statt. Am ersten Tage waren nur 483 Sack angeboten, 450 Sack wurden davon geräumt. Am 11. September konnten von angebotenen 2170 Sack bei guter Nachfrage 1486 Sack verkauft werden. Das Angebot, das in den Auktionen fehlte, wurde mehr als reichlich unter der Hand losgeschlagen. Soweit bekannt, hat es sich bei diesen Umsätzen um etliche tausend Sack aller Sorten gehandelt. Der Grund dieses für London ungewohnten Geschäftsganges hat seine Erklärung in der Hausse, die auch den Londoner Markt nicht verschont hat. Allerdings machte sich am 14. September, Ende voriger Woche, schon wieder ein ruhigerer Ton geltend, doch hielten die Inhaber von Partien trotzdem auf Preis. Das Angebot ist nur klein, und bei dem Stand der Londoner Hauptsorten kann hierin kaum vorläufig ein Umschwung eintreten. Soweit nicht schon besonders berichtet, soll gesagt werden, dass auch die übrigen Westindier wie Jamaika, Dominika und Santa Lucia der Preisbewegung gefolgt sind, und dass die sonst am Londoner Markt gern vernachlässigten fremden Sorten volle Preise erzielten.

Soweit bei Schluss des Berichts zu übersehen ist, haben zum 18.September Auktionsmeldungen nicht stattgefunden.

Trotzdem ist die statistische Lage für London bisher nicht ungünstig gewesen, die Zufuhren sind wohl in den letzten Monaten kleiner gewesen, seit Jahresanfang sind sie immer noch fast 4000 Sack höher. Die Ablieferungen an den Verbrauch vom Londoner Platz sind für acht Monate 1906 nicht höher als 1905, obgleich der englische Gesamtverbrauch eine ansehnliche Zunahme im laufenden Jahre gewann. Nur die Ausfuhren sind seit Anfang d. J. über 3000 Sack höher. Die Bestände, die im August 1906 nur 736 Sack verloren, sind ebenfalls seit Anfang 1906 höher. Die Zahlen stellen sich, wie folgt, in Sack:

	im August 1906 (1905)	in 8 Monaten 1906 (1905)
Zufuhr	13711 (19554)	145840 (141900)
Verbrauch	9954 (8192)	98100 (98030)
Ausfuhr	4593 (2807)	39600 (36457)

Die Gesamtbestände haben am 1. September 1906 (1905) 68 738 (90 515) Sack umfasst. Diese Spannung der Bestände erklärt sich aus den sehr hohen Augustzufuhren des Vorjahres.

Liverpool. Wenn auch die feste Stimmung nicht geschwunden ist, so atmet der Markt doch schon auf; man fühlt sich wieder freier. In der Berichtszeit sind hier 4809 Sack Thomé und 37 Sack von Le Havre gelandet.

In **Bristol** kamen 150 Sack Jamaika an, in **Southampton** 43Sack Accra und in **Goole** 61 Sack von Amsterdam.

Le Havre. Die schon in Heft 273, Seite 766, gemeldeten Gesamtzahlen der Augustzufuhren zeigen folgende Verteilung in Sack:

	Zufuhren	Abfuhren	Bestand 31. 8. 06.
Para	912	1234	5674
Trinidad	915	2619	36064
Cote-Ferme	6932	5556	27786
Bahia	1295	2205	4954
Haiti	1080	1804	10949
Sanchez/Samana	6599	4436	16427
Martinique	508	881	3677
Andere Sorten	881	2057	30925
zusammen 1906	19122	20792	136456
1905	58852	55420	162830

Seit Jahresanfang sind

	gelandet	abgeliefert
1906	183 895	335 275 Sack
1905	190 287	305 475 »

Wie schon im letzten Heft ausgeführt, ist der gewaltige Unterschied in den Gesamt- und den Augustzahlen von 1906 gegen 1905 lediglich darauf zurückzuführen, dass die Durchfuhren nicht mehr in die Statistik aufgenommen werden.

Neuyork. Der Markt ist auch im August leblos gewesen, sodass eine Bewegung weder nach oben noch nach unten stattfand. Die Juli/Augustzufuhren haben 76 000 Sack umfasst und sind weder übermässig gross, noch übermässig klein. Das greifbare Angebot umfasste am 1. September 8569 Sack; darunter waren 3809 Sack Caracas, 1698 Sack Arriba, 805 Sack Caraquez und 2177 Sack Sanchez.

Amsterdam. Am 3. Oktober sollen 1476 Ballen Javakakao in öffentlicher Auktion verkauft werden. Einzelheiten sind von den bekannten Maklern zu erfahren.

Kakaoverbrauch:

England. In Rohkakao haben betragen für ganz England

	August 1906 (1905)	8 Mon. 1906 (1905)
Zufuhren	2 144 (1 935) tons	17 924 (16 736) tons
Ablieferungen	2 188 (1 384) »	17 714 (15 710) »
Davon für		
Verbrauch	1 792 (1 160) »	14 679 (12 917) »
Ausfuhr	396 (224) »	3 035 (2 793) »

Der August 1906 weist im Verbrauch und in der Ausfuhr eine erhebliche Zunahme auf. Trotzdem sind die Gesamtzufuhren in dieser Zeit nur 44 tons kleiner gewesen. Seit Jahresanfang stellt sich die Verbrauchszunahme von 1906 gegen 1905 für acht Monate auf fast 14 Proz. Dies Ergebnis ist durch die Augustmengen hervorgerufen, denn für sieben Monate waren es nur 8 Proz. Zunahme. Die Bestände haben Anfang September 1906 4686 tons umfasst, während es zur gleichen Zeit 1905 6332 tons und 1904 6965 tons waren.

Vereinigte Staaten. Die Aufnahme von Rohkakao hat betragen in lbs.:

	im Juni	in 12 Monaten
1906	6 925 724	1905/06 80 117 402
1905	6 429 746	1904/05 73 815 895
1904	4 096 307	1903/04 72 277 600

Im Juni sind gelandet	von Britischwestindien	vom übrigen Westindien
1906	1 474 084 lbs	2 059 698 lbs
1905	2 833 285 »	1 045 071 »
1904	696 687 »	1 253 285 »

Die Mengen aus Britischwestindien sind in der Hauptsache Trinidadkakao, die vom übrigen Westindien teils Haiti- und Kuba-, meist aber Samanakakao.

Mit den Junizahlen liegt auch das Ergebnis der von Juli bis Juni laufenden Fiskaljahre der Vereinigten Staaten vor. Die Zunahme von 1905/06 gegen 1904/05 stellt sich auf 8½ Prozent. Diese entfällt aber zum grössten Teil auf die Zeit von Juli bis Dezember 1905, denn seit Jahresanfang, für sechs Monate, beträgt die Zunahme von 1906 gegen 1905 nur **3** Prozent!

Oesterreich-Ungarn. Die Einfuhr von Rohkakao hat im Mai im Verhältnis zu früheren Jahren ansehnlich zugenommen; sie stellt sich auf 302 300 Kilo. Seit Jahresanfang, also in fünf Monaten, sind eingeführt worden

1906	1905	1904
1 377 000	1 072 900	1 039 800 Kilo.

Spanien. Die Einfuhr von Rohkakao hat in den ersten sechs Monaten 1906 3 149 951 Kilo umfasst gegen 2 977 392 Kilo zur gleichen Zeit des Vorjahres.

Italien. In fünf Monaten, vom Januar bis Mai, sind an Rohkakao eingeführt

1906	623 500 Kilo
1905	164 500 »

Digitized by Google

also 1906 fast viermal soviel in fünf Monaten als 1905, eine Folge der neuen italienischen Zollverhältnisse, die der italienischen Kakaoindustrie sehr förderlich sind.

Belgien. An Kakaobohnen sind in der Zeit vom Januar bis Juli, in sieben Monaten, eingeführt:

1906	1905
3 424 353	2 994 801 Kilo.

Diese Zahlen stellen aber nicht den eigentlichen Verbrauch dar, der vielleicht nur halb so gross ist, während die andere Hälfte der Zufuhren wieder ausgeführt wird.

Kakaoschalen. Am 3. September sind in London 1448 Sack = 54 tons von Cadbury zur Auktion gekommen. Es wurden auf die englische Tonne erzielt für

A 135 bis 142½ sh,
B 105 » 107½ »
C 90 sh und
D 222½ sh.

Kakaobutter.

Bericht vom 19. September 1906.

Für die nächste Amsterdamer Auktion ist ein verhältnismässig kleines Quantum in Aussicht genommen. Nach heutiger Ansage sollen am 3. Oktober verkauft werden:

60 000 Kilo Van Houten
4 000 » Dejong
5 000 » Mignon.

In früheren Jahren kamen immer 80—85 000 Kilo Marke Van Houten in die Oktober-Auktion. Bei dem diesjährigen kleinen Quantum wird man wohl kaum auf einen Preisrückgang rechnen können. In Amsterdam ist man wenigstens sehr fest gestimmt und hält die Marke Van Houten hoch im Preis.

Das englische Quantum ist noch nicht bekannt; der Ablauf der Londoner Auktion wird aber von wesentlichem Einfluss auf die weitere Preisgestaltung sein. Bleibt es in London bei der Baissestimmung, und bleiben in Amsterdam die Preise hoch, oder gehen sie gar noch höher, dann wird die englische Butter auf den Auslandsmärkten erscheinen. Schon heute ist die englische Butter 20—22 Mk. für 100 Kilo niedriger als importierte Kontinentbutter in England, verzollt, kosten würde.

Die Preiserhöhung für Kakaobutter hat in der Bohnenhausse — die ja aber schon wieder mit allen Segeln abzieht — eine gute, wenn auch nur vorübergehende Stütze gefunden. Es hat mancher das Pressen eingestellt, um seine Bohnenvorräte zu schonen. Da aber schon recht preiswerte Bahia-Offerten herüberkommen, ist anzunehmen, dass die Bohnenpreise bald wieder auf ebenen Wegen rollen. Die Bahiaernte hat zwischen Januar und August schon 80 000 Sack mehr Kakao geliefert als im vorigen Jahr, worauf nicht oft genug hingewiesen werden kann.

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Der neue Leiter der Kolonialabteilung, Herr Bernhard Dernburg, hat schon am 5 September alle seine Verbindungen mit dem geschäftlichen Leben gekündigt; er wird in seiner neuen Stellung als hoher Beamter des Reiches nur für die Gesamtinteressen des deutschen Volkes wirken. Hätte Herr v. Podbielsky das auch getan, als er in den Staatsdienst trat, dann hätten wir einen Skandal weniger gehabt.

Der Verfasser eines von uns in Nr. 273 des Gordian auf Seite 767 abgedruckten Briefes braucht also nicht zu befürchten, dass Herr Dernburg als erster Kolonialbeamter zugleich Aufsichtsrat bei der Firma Stollwerck A.-G. bleibt; auch bei dieser Firma hat Herr Dernburg am 5. September seine Entlassung als Aufsichtsrat genommen. Der Verfasser dieses Briefes hat sich aber auch geirrt. Er schrieb, der frühere »Direktor« der Firma Stollwerck in Berlin, Herr Johannes Rogge, sei ebenfalls jetzt Beamter im Kolonialamt. Das ist falsch. Herr Rogge ist nie ein Direktor der Firma Gebrüder Stollwerck A. G. gewesen, sondern Geschäftsführer der Berliner Fabrikfiliale, und ist heute bei der Firma B. Sprengel & Co. in Berlin tätig. Wir bedauern die irrige Berichterstattung und machen den Fehler hiermit wieder gut.

Herr Rogge schreibt uns unterm 13. September: »Ich bin weder im Kolonialamte angestellt noch sonstwie tätig. Meine Kündigung bei der Firma Gebrüder Stollwerck A.-G. geschah bereits am 30. Mai 1905, mein Austritt aus dem Hause Stollwerck erfolgte Mitte Oktober 1905. Seit dem 1. Januar a. c. bin ich als Vertreter der Firma B. Sprengel & Co. tätig. Um jedem Missverständnisse vorzubeugen, bemerke ich noch, dass ich mich weder um eine Position im Kolonialamte beworben, noch mir eine solche behördlicherseits proponiert worden ist.«

* * *

Auf »Schutztruppenlieferungen« wollten wir heute zu sprechen kommen. Die Kakaohausse und ihre Erscheinungen haben aber für diese Nummer zu viel Platz und Interesse belegt, sodass wir erst in Nr. 275 davon sprechen. Die Sache eilt nicht, neue Lieferungen sollen erst Ende des Jahres bevorstehen.

Alles besehen! Nichts anfassen! Dies gilt in erster Linie von den zur Schau ausgelegten Erzeugnissen der Nahrungsmittelindustrie und wird gerade hier recht wenig beachtet. Ein Verbot, dass Backware nicht angefasst werden darf, ist bekannt gegeben; leider bezieht sich dies nur auf die Käufer, nicht auch auf die verkaufenden und austragenden Angestellten. Noch schlimmer steht es dort, wo es kein Verbot gibt, in der übrigen Nahrungsmittelindustrie, und dazu gehören auch die Spezialgeschäfte und Konfitürenhandlungen, in denen Erzeugnisse unserer Industrie feilgehalten werden. Wohl gibt es viele rühmliche Ausnahmen unter den Käufern wie unter den Verkäufern. Bei den verpackten Sachen kann man das Anfassen noch durchgehen lassen, nicht aber bei Waren, die nackt und bloss zum Verkauf daliegen. Fordert jemand nun hiervon, so fassen der Verkäufer oder das Ladenfräulein meist die Sachen mit den Händen an, um sie in die Tüten oder Schachteln zu legen, während die zum Einfüllen bestimmte Schaufel aus Bequemlichkeit oder Nachlässigkeit sehr oft liegen bleibt. Und ebenso fühlt mancher Käufer sich veranlasst, die nackten Sachen in der Hand nach allen Seiten zu drehen und zu wenden, um dann — etwas anderes dafür zu kaufen. Am besten würde vielleicht eine Polizeiverordnung helfen, die verbietet, dass Lebensmittel, die vor dem Genuss nicht mehr gesäubert werden können — wer wird Pralinés und Crèmetafeln, nackte Schokoluden abwischen, bevor er sie in den Mund steckt —, von den

Digitized by Google

Verkäufern mit den Händen berührt werden. Aber wozu ist immer gleich die Polizei nötig? Ein wenig Selbsthilfe und Selbs zucht sind meist auch durchschlagender als alle Gesetze. Der Verkäufer achte auf sich selbst und den Kunden erziehe er durch ein höfliches Wort!

Der Herausgeber des »Gordian« erhielt den folgenden Brief:

»Hoffentlich sind Sie mit all Ihren interessanten und anstrengenden Reisen für dieses Jahr fertig und bringen uns darüber hier und da Lektüre.

Ihre letzte Nr. 273 hat abermals viel Interessantes, was auch unsere Reisenden und Vertreter interessieren muss, leider ist es aber mit erschwerenden Umständen verknüpft, wollte man auszugsweise erst für die Vertreter diesen und jenen Satz drucken lassen. Würde es sich da nun nicht empfehlen, wenn ab und zu Berichte über die Tendenzen verschiedener Rohprodukte in Folio von Ihnen auszugsweise gleich beim Druck des »Gordian« berücksichtigt würden und mit zum Versand kämen.

Ich würde jedesmal, wenn Stoff vorhanden ist, auf 25—50 und noch mehr Exemplare rechnen. Ich würde solche auch an die grössere und bessere Kundschaft versenden und gern jährlich dafür etwas zahlen.

Ich glaube, der Preisdrückerei würden wir damit sehr entgegenarbeiten. Wollen Sie sich mal mit dem Gedanken näher befassen?«

Wir sagen dazu folgendes: Der Herr Einsender regt etwas an, was von vielen Fabrikanten schon seit vielen Jahren geübt wird: Wir haben viele deutsche Fabrikanten, die neben ihrem Stammabonnement für verschiedene Angestellte, Reisende usw., Nebenabonnements unterhalten. Das hat, je nach dem Umfange der Firma, dazu geführt, dass einzelne Firmen von jeder Nummer die erscheint, ausser der Hauptnummer noch 6, 8, 11 Nebennummern bekommen. Eine Firma erhält sogar 46 Nummern für sich und ihre Angestellten. Ausserdem bleibt der Satz jeder Nummer 6—8 Tage nach Erscheinen stehen, so dass Sonderabdrücke in hunderten oder tausenden von Exemplaren jedesmal vorgenommen werden können. Die Preise dafür stellen wir niedrig. Wir bitten anzufragen.

Samana/Sanchezkakao. Im letzten Heft 273 haben wir hierüber berichtet, dass die Ernte in diesem Jahre ganz besonders segensreich ausfallen würde. Diese Aeusserung ist in Hamburger Kakaokreisen angezweifelt worden, sodass wir uns genötigt sehen, die auf den Erntestand Bezug habenden Sätze unseres Berichterstatters in St. Domingo hier anzuführen. Er schreibt unter dem 8. August d. J. folgendes:

»Die erste publizierte Trimester-Rechnung der Zollhäuser von 1906, welche ich augenblicklich zur Hand habe, setzte mich in stand, Ihnen heute auch den Auszug des ausgeführten Kakaos der fünf Haupthäfen zu übersenden.[1])

Die diesjährige Kakaoernte ist, allen erhaltenen Nachrichten zufolge, ganz besonders segensreich ausgefallen. In Sanchez allein wurden im April dieses Jahres 25 000 Sack zu 90 Kilo = etwa 4½ Millionen span. Pfund exportiert. Diese Quantität von einem Monat allein übersteigt bereits die Totalsumme des bis Ende März exportierten Kakaos von 4 168 561 span. Pfund.

Die politischen Verhältnisse haben den Kakaobau dieses Jahres nur in sehr geringem Masse beeinflusst (in einigen Gegenden). Selbstredend würde ein dauernder Frieden eine Kolossal-Mehrproduktion zur Folge haben.«

1) Dieser Auszug ist schon im Gordianheft 270 vom 20. Juli d. J. veröffentlicht. R d. G.

Die Sätze finden ihre volle Bestätigung durch einen Bericht, den das Reichsamt des Innern in den N. f. H. u. I. vom 5. September hat veröffentlichen lassen. Dieser Bericht, der vom Kaiserlich Deutschen Konsulat in St. Domingo kommt, lautet:

»Die diesjährige Kakaoernte der Dominikanischen Republik ist bis jetzt im ganzen Lande recht segensreich ausgefallen.

Da die 2. Vierteljahrs-Zollhäuserabrechnung noch nicht veröffentlicht worden ist, so ist es noch nicht möglich, die Gesamtverschiffungen zu beziffern. Zieht man indessen in Betracht, dass in den ersten Monaten des Jahres verhältnismässig die wenigsten Mengen geerntet werden, und dass, wie aus guter Quelle verlautet, im Monat April von dem Hafen von Sanchez allein bereits 25000 Säcke à 90 kg = ca. 2250000 Libras, also über die Hälfte des bis Ende März exportierten Kakaos von 4168561 Libras verschifft worden sind, so kann man sich den besten Hoffnungen hingeben, dass die 1906er Ernte die vorjährige um ein Bedeutendes übersteigen wird. Die Preise schwanken zwischen 6 25 $ bis 6.60 $ pro 100 Pfund.«

Hierbei ist zu beachten, dass unser Bericht wahrscheinlich noch später aus St. Domingo abging als dieser letzte. Allerdings hat damit die vordem in Kakaokreisen verbreitete Nachricht von einer kleinen Samaná/Sanchez-Ernte ihren Inhalt verloren.

Wir stellen dies hiermit noch einmal ausdrücklich fest und bemerken dazu, dass 25000 Sack zu 90 Kilo 2250000 Kilo ergeben. Auch der folgende Satz des Berichts stützt sich versehentlich auf die Libras, denn 2250000 Kilo sind gegen 4½ Mill. span. Pfund, wie in unserem Bericht auch richtig zu lesen steht. Dies wird auch in einem Bericht des Konsulats richtig gestellt, der dem ersten Berichte sofort folgte; dort heisst es:

»Die in Nr. 102 der »Nachrichten« vom 5. September d. Js. auf S. 5 in dem gleichnamigen Artikel erwähnten, aus dem Hafen von Sanchez im April ausgeführten 25000 Säcke Kakao à 90 Kilo ergeben zusammen nicht 2250000 Pfund, sondern 4500000 Pfund. Letztere Menge würde also schon allein die Gesamtmenge des bis Ende März ausgeführten Kakaos, welche 4168561 Pfund betragen hat, um 331439 Pfund übersteigen.

Es zeigt sich ein mehr und mehr wachsendes Interesse für den Kakaobau; das Ackerbauministerium und die Presse wirken soviel als möglich für seine Ausbreitung. Sie unterlassen auch nicht, dringend und eingehend auf die recht grossen Mängel des Kakaobaues in der Dominikanischen Republik aufmerksam zu machen und ebenso die Beweisgründe vorzuführen, weswegen die Preise von St. Domingo-Produkten meistens so wenig nutzbringend sind, obgleich bei den denkbar allergünstigsten Boden- und Klimaverhältnissen die besten Ergebnisse erzielt werden könnten.

Die Nachrichten aus der Provinz Seyho sind günstig; auch dort war die Ernte reichlich und gut; der Anbau nimmt eine immer grössere Ausdehnung an, so dass die Bevölkerung lebhaft den Wunsch kundgibt, es möchte recht bald die von Seyho nach dem Hafen La Komana projektierte Eisenbahn in Angriff genommen werden.«

Holland. Die Einfuhrzölle auf zuckerhaltige Arzneimittel sind neu geregelt worden. Eine Reihe von sogenannten Spezialitäten, die mit Zucker zubereitet sind, wie z. B. Zimmers Chininschokolade-Tabletten, sind als Kurzwaren mit einem Wertzoll von 5 Prozent einzulassen. Bedingung ist, dass die Einfuhr in der gleichen Verpackung erfolgt, in der die Sachen zum Verkauf gestellt werden sollen. Bei der Einfuhr in einer anderen Verpackung erfolgt Verzollung nach dem Zuckergehalt. Lakritzenhaltige

Digitized by Google

Mittel werden auch in Zukunft wie Lakritzen verzollt. Die Zölle für alle Arzneimittel, die trotz ihrem Zuckergehalt nach den Vorschriften als Spirituosen zu verzollen sind, bleiben unverändert. Arzneimittel, die mehr als 50 Prozent Zucker enthalten, sind mit 27 Gulden = 45.90 Mk. auf 100 Kilo zu verzollen, darunter mit 13½ Gulden = 22.95 Mk.

Deutsche Zolltarifentscheidungen:

Aus England stammende Pastillen waren der Zollbehörde zur Prüfung vorgelegt; es handelte sich um die mit Zusatz von Zucker hergestellten, sogenannten Codeinum-Pastillen, Menthol- und Eucalyptus-Pastillen, Menthol- und Cocain-Pastillen und Glyzerin- und Black-Currant-Pastillen, die den Wurmpastillen nicht ähnlich sind. Sie gehen in nicht luftdicht verschlossenen, mit Inhaltsangabe versehenen Blechschachteln ein und dienen entweder ausschliesslich zu Heilzwecken oder als Genussmittel. Sie besitzen eine dem Kautschuk ähnliche Weichheit und sind, soweit sie Heilmittelstoffe enthalten, nach einem Gutachten des Medizinalamts in Hamburg nicht als Geheimmittel anzusehen. Demnach unterliegen diese Pastillen einem Zollsatze von allgemein 70 Mk. auf 100 Kilo, der sich für Vertragsländer, wie es in diesem Falle England ist, auf 40 Mk. ermässigt.

Man schreibt uns: »In Heft 273 lese ich auf Seite 769 Ihre Antwort an B. über die Husterschen Ausstellungen. Ich erlaube mir, hieran noch eine Veranstaltung zu schliessen, die mir bekannt ist, eine Ausstellung in Cottbus im Jahre 1901. Auf dieser Huster-Ausstellung entfielen unter Ausschluss von zwölf Ehrenpreisen und drei Staatsmedaillen (sic!), welche beantragt werden sollten, auf 180 Aussteller 159 Auszeichnungen = 88.3 Prozent der Aussteller; es erhielten 45.5 Prozent die goldene, 35.6 Prozent die silberne und 7.2 Prozent die bronzene Medaille. Da kurz vorher die von Ihnen oft angeführte Boenigksche Schrift erschienen war, so ist es wohl darauf zurückzuführen, dass die Medaillen nur als vergoldet oder versilbert bezeichnet wurden, und dass sie entgegen dem bis dahin geübten Brauch unentgeltlich verteilt wurden. Dieser kleine Beitrag wird sicherlich für Ihre Akten von Wert sein.

In dieser Annahme zeichne ich

Hochachtend

* * *

Selbstverständlich ist dieser Beitrag für uns wertvoll, und wir ergreifen gern diese Gelegenheit, um unsere Leser um gleiche Beiträge zu bitten, falls sie auf Ausstellungsnachrichten stossen, die ihnen verdächtig erscheinen. R. d. G.

Dresden. Den Herren Kommerzienrat Chr. Friedr. Heinr. Vogel und Carl Emil Heinrich Vogel, den Inhabern der Firma Hartwig & Vogel, ist vom König von Sachsen der Titel »Hoflieferant« verliehen.

München. Die Firma Franz Kathreiners Nachfolger G. m. b. H. hat den Alleinverkauf der Erzeugnisse der schweizerischen Schokoladenfirma Soc. an. des Chocolats J. Klaus Fils, in Le Locle, für Deutschland übernommen.

Spandau. Die Firma Kaisers Kaffeegeschäft beabsichtigt, für ihr Berliner Zweiggeschäft in Berlin, Oranienstrasse 101/102, in Spandau eine Schokoladenfabrik und ein Geschäftshaus zu errichten.

Die Aktiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Schokoladenfabriken Lindt & Sprüngli verteilt eine Dividende von 5 Prozent wie im Vorjahr.

Schleswig. Am 6. September früh wurde der Bonbonfabrikant Jepsen und seine Frau tot aufgefunden. Noch am Abend vorher hatten beide an einer Festlichkeit teilgenommen. Wie aus Briefen, die Jepsen kurz vor seinem Tode an seine Brüder abschickte, hervorgeht, ist das Ehepaar freiwillig aus dem Leben geschieden. Der Grund zu der Tat ist in geschäftlichen Sorgen zu suchen, da in den nächsten Tagen ein Wechsel über 6000 Mk. einzulösen war, der die vermutlich unrichtige Unterschrift einer Tante der Familie trug. Von dieser Seite sollen schon früher bedeutende Beträge für die Bonbonfabrik hergegeben sein. Jepsen hinterlässt vier unversorgte Kinder im Alter von 7 bis 13 Jahren.

Charlottenburg. In der Schokoladenfabrik J. C. F. Degebrodt & Sohn war Feuer ausgebrochen. Als die Feuerwehr erschien, brannten schon drei Räume, doch gelang es dem Bemühen der Wehr, nach zweistündiger Arbeit den Brand zu löschen.

Berlin. Die »**Sarotti**« Schokoladen- und Kakao-Industrie A.-G. hat im letzten Geschäftsjahr mit 71 158 Mk. Vortrag einen gesamten Reingewinn von 396 512 Mk. erzielt, wovon 86 506 Mk. zu Abschreibungen verwandt sind. Das Vorjahr ergab mit 73 637 Mk. Vortrag einen Gesamtreingewinn von 331 978 Mk., wovon 91 768 Mk. zu Abschreibungen Verwendung fanden und 10 Prozent Dividende auf 2 000 000 Mk. Aktienkapital verteilt werden konnten. Für das letzte Geschäftsjahr werden 11 Prozent Dividende auf das um 500 000 Mk. erhöhte Aktienkapital zur Verteilung vorgeschlagen. Der Geschäftsgang des laufenden Jahres entwickelt sich befriedigend. Die Aktionäre werden zur ordentlichen Generalversammlung auf den 11. Oktober d. J. im Geschäftslokal der Gesellschaft früh 10½ Uhr eingeladen. Auf der Tagesordnung stehen der Geschäftsbericht für 1905/06 und die Beschlussfassung darüber.

Dresden. In den ersten Septembertagen wurde ein Verband der Konfitürenhändler Deutschlands gegründet. Die Versammlung wurde von dem Vorsitzenden des Berliner Konfitürenhändlervereins C. Neye in Dresden geführt. Der Verband bezweckt, die besonderen Interessen aller grossen und kleinen Detailhändler dieser Branche zu vertreten. Von der Mitgliedschaft ausgeschlossen sind alle Fabrikanten, die von der rohen Bohne an arbeiten. Der Verband tritt mit etwa 100 Mitgliedern ins Leben und wählte als Sitz und als Ort für den nächstjährigen Verbandstag Berlin. Die Geschäftsstelle befindet sich in Berlin N., Schönhauser Allee 173. (K.)

Kiel. Joh. Steffens errichtete eine Filiale seiner Gebäckfabrik und Konditorei, Holtenauerstrasse 116. (K.)

Bayreuth. Hermann Specht, Inhaber einer Zuckerwarenfabrik, ist kürzlich gestorben. (K.)

Neugründungen:

Plauen. Richard Ritter, Konditorei und Bäckerei, Karolastrasse 13;
Breslau. Johann Stiller, Konditorei nebst Café, Zobtenstrasse 18;
Magdeburg. Max. Geissler, Schokoladen- und Konfitürengeschäft, Alte Ulrichstrasse 11;
Coburg. Theodor Hutschenreuter, Spezialgeschäft für Schokoladen und Zuckerwaren, Steinweg 61;
Strassburg i. Els. Anna Löwenstein, Spezialhaus in Schokoladen, Broglieplatz 2;
Pforzheim. Carl Frey, Brot- und Feinbäckerei, Altstädterstrasse 31;
Elbing. Rudolf Friese, Konditorei und Café »Zum Truso«, Trusestrasse 7. (K.)

Digitized by Google

Hat der Agent auch auf nicht ausgeführte Geschäfte Provisionsanspruch? An sich gebührt dem Agenten nur die Provision für ein abgewickeltes Geschäft. Ist aber die Ausführung des Geschäfts infolge des Verhaltens des Geschäftsherrn ganz oder teilweise unterblieben, so hat der Agent Anspruch auf die volle Provision. Mit dieser Frage hat sich kürzlich das Reichsgericht befasst, und zwar handelte es sich darum, festzustellen, was als Verschulden des Geschäftsherrn gilt, wenn das Geschäft nicht abgewickelt wird. Die Sachlage war folgende: Ein Agent hatte für eine Firma verschiedene Verkäufe vermittelt, die aber zum grössten Teil nicht ausgeführt wurden, weil die der Firma liefernde Fabrik infolge von Ueberbürdung und Maschinenschaden nicht rechtzeitig liefern konnte, sodass die Käufer vom Vertrage zurücktraten. Der Agent verlangte seine Provision auch von diesen Geschäften, und das Gericht entsprach der Klage, weil die Nichtausführung der Geschäfte im Verschulden des Beklagten seinen Grund habe. Denn der Beklagte habe zugleich das Verschulden seines Lieferanten zu vertreten, der Beklagte habe also das fremde Verschulden wie sein eigenes zu tragen. Die Sache ging ans Reichsgericht, und dieses verwarf die Entscheidung des Vorgerichtes. Denn das Reichsgericht hat sich schon in einem früheren Urteil zu der Frage grundsätzlich dahin geäussert, dass die Nichtausführung eines Geschäfts, was übrigens der Agent zu beweisen hat, vom Geschäftsherrn verschuldet oder mindestens in freier Entschliessung herbeigeführt sein muss. Von einer freien Entschliessung kann in diesem Fall keine Rede sein, da Beklagter sich alle Mühe gegeben hat, den Lieferanten zur rechtzeitigen Lieferung zu bewegen. Das Verschulden des Geschäftsherrn muss sein eigenes sein, das Verschulden Dritter kann ihm nicht als eigenes Verschulden angerechnet werden. Ein eigenes Verschulden würde allerdings vorliegen, wenn die Verkaufs- und Lieferungsaufträge in Kenntnis oder in schuldhafter Unkenntnis der Leistungsfähigkeit der liefernden Fabrik von dem Geschäftsherrn gegeben worden wären; ein solches Verschulden ist aber nicht festgestellt worden. Mithin wurde der Klageanspruch des Agenten auf Zahlung der Provision endgültig abgewiesen.

Galactina. Hafer-Milch-Kakao. Alle Augenblicke treffen wir auf unrichtige Warenbezeichnungen; unrichtig insofern, als zuckerhaltige Kakaopräparate nicht als Schokolade, sondern als Kakao angeboten werden. Jetzt wird uns aus der Schweiz gemeldet, dass eine Berner Kindermehl-Fabrik unter dem Namen

Galactina
Hafer-Milch-CACAO

ein neues Präparat in den Handel bringt, das nicht bloss aus den Substanzen der obigen Deklaration besteht, sondern auch einen erheblichen Zuckerzusatz hat. Uns liegen nur die Reklamepapiere vor. Darin ist der Zusatz von Zucker zugestanden. Ob er auch auf der Packung angegeben ist, wissen wir noch nicht. Aber einerlei. Ein Präparat aus Hafer, Milch, Kakao und Zucker ist als Schokolade zu bezeichnen. Es muss also Hafer-Milch-Schokolade, nicht aber Hafer Milch-Kakao heissen.

Firmen-Nachrichten.

Berlin. Cacao Haus Maether & Co. Nachf. Berlin, mit Zweigniederlassung zu Amsterdam): Der Kaufmann Eugen Maether ist aus der Gesellschaft ausgeschieden. Die Gesellschaft ist aufgelöst.

Firma Rudolph Pavel, Berlin: Der Sitz der Firma ist nach Pankow verlegt. Inhaber wohnt in Pankow.

Bonn. Die offene Handelsgesellschaft in Firma Bonner Kaffee- und Thee Import Gesellschaft »M. Schu & Co.« mit dem Sitz zu Bonn ist aufgelöst. Das Geschäft wird unter unveränderter Firma von dem früheren Gesellschafter Kaufmann Peter Gütgemann zu Bonn fortgeführt.

Brandenburg, Havel. »W. A. Scholten Stärke- und Syrup-Fabriken Aktiengesellschaft« Gegenstand des Unternehmens ist: 1. Die Uebernahme, Fortführung und Ausgestaltung des unter der Firma W. A. Scholten in Brandenburg und Landsberg betriebenen Unternehmens der Stärke-, Syrup- und Dextrinfabrikation nebst Nebenbetrieben; 2. die Herstellung, die Verarbeitung von und der Handel mit allen Produkten Stärkeindustrie und verwandter Industrien. Das Grundkapital beträgt 1 200 000 Mk. Der Gesellschaftsvertrag ist am 1. August 1906 festgestellt. Gegenwärtig besteht der Vorstand nur aus dem Fabrikdirektor Gerard Johan Keyzer in Brandenburg. Das Grundkapital zerfällt in 1200 auf den Inhaber lautende Aktien über je 1000 Mk., die zum Nennwerte ausgegeben werden. Die offene Handelsgesellschaft W. A. Scholten zu Brandenburg bringt ihr unter dieser Firma betriebenes Fabrikunternehmen und Handelsgeschäft mit den dazu gehörigen Grundstücken in Brandenburg und Landsberg a. W., Gebäuden, Maschinen, Apparaten, Utensilien, Materialien, Vorräten und sonstigem Zubehör mit dem Firmenrecht und allen sonstigen Rechten sowie sämtlichen Schuldverbindlichkeiten, jedoch unter Ausschluss ihrer Fabrikanlage in Podejuch bei Stettin nach dem Stande vom 31. August 1905 in die Aktiengesellschaft ein. Der Wert dieser Einlage ist unter näherer, aus dem Gesellschaftsvertrage ersichtlicher Bestimmung der Einzelwerte, nach Abzug der durch die Aktiengesellschaft zu übernehmenden 121 315.67 Mk. Schuldverbindlichkeiten, auf 1 141 134.71 Mk. festgesetzt. Als Entgelt erhält die Firma W. A. Scholten gegen Barzahlung von 210.96 Mk. 1 020 000 Mk. in Aktien der Gesellschaft zum Nennwerte.

Gründer sind:

a) die offene Handelsgesellschaft W. A. Scholten zu Brandenburg;
b) der Kaufmann und Fabrikbesitzer Willem Albert Scholten zu Groningen in Holland;
c) der Fabrikdirektor Gerard Johan Keyzer zu Brandenburg;
d) der Fabrikdirektor Georg Theodor Best zu Schneidemühl;
e) der Kaufmann Michael Dirk Prenger zu Brandenburg.

Diese haben alle Aktien übernommen und die gezeichneten Barbeträge voll eingezahlt.

Den ersten Aufsichtsrat bilden:

1. Kaufmann und Fabrikbesitzer Jan Evert Scholten zu Groningen in Holland;
2. Kaufmann und Fabrikbesitzer Willem Albert Scholten ebenda;
3. Bankier Dr. juris Eduard Mosler zu Berlin;
4. Ludwig Stollwerk, Direktor der Aktiengesellschaft Gebrüder Stollwerk zu Cöln.

Bremen. Die Prokura von Charles Adolph Meyer für die Kolonialwaren-engros-Firma Pfeiffer & Co. ist erloschen.

Die Kolonialwarenfirma Georg & H. Meyer ist auf Georg Meyer übergegangen.

Eisenach. Firma August Hötzel: Inhaber ist der Krämer August Hötzel daselbst.

Gera, Reuss. »Presshefenfabrik Osterland Aktiengesellschaft«, in Pforten bei Gera: Zweck des Unternehmens ist die Herstellung und der Verkauf von Presshefe und Spiritus einschliesslich der sich bei der Brennerei und dem Geschäftsbetrieb ergebenden Nebenprodukte sowie von Malz- und Destillationsprodukten. Der Gesellschaftsvertrag ist am 9. August 1906 fest-

Digitized by Google

gestellt worden. Das Grundkapital beträgt 234 600 Mk. und zerfällt in 215 auf den Inhaber lautende Aktien über je 1000 Mk. und 98 auf den Namen lautende Aktien über je 200 Mk., deren Uebertragung an die Zustimmung der Gesellschaft gebunden ist. Der Vorstand der Gesellschaft, welcher statutengemäss aus einer Person besteht, ist der Kaufmann Gustav Krake in Gera.

Hamburg. Automaten Gesellschaft Kobrow & Cie. m. b. H. Der Sitz der Gesellschaft ist Hamburg. Gegenstand des Unternehmens ist Fabrikation, Kauf und Vertrieb von Automaten aller Art, insbesondere von Schokoladenautomaten, Automatenfüllungen, Musikwerken und dazu gehörenden Nebenartikeln sowie verwandte Geschäfte. Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt 180 000 Mk. Zu Geschäftsführern sind bestellt: Georg Nikolay Ahlmann und Carl Kobrow, Kaufleute, zu Hamburg; jeder derselben ist zur Vertretung der Gesellschaft und Firmenzeichnung berechtigt. Im einzelnen werden eingebracht und von der Gesellschaft übernommen:

1. Alle in der Inventur der Firma Automaten-Kommandit-Gesellschaft Kobrow & Co. vom 31. Dezember 1905 enthaltenen Automaten, Musikwerke, Warenvorräte jeglicher Art im Gesamtwert von . . . . . 154 251.67 Mk.
2. Inventarien, Einrichtungen, Pferde, Wagen, Gerätschaften im Werte von . . . . . 4 675.42 »
3. Firma, Patente und sonstige Schutzrechte im Werte von . . . . . 40 800.— »
4. Kasse, Bankguthaben, ausstehende Forderungen einschliesslich Wechsel, deren Eingang durch die drei Einbringer persönlich garantiert wird, in Höhe von . . . . . 168 324.04 »

368 051.13 Mk.

Dagegen werden die vorhandenen Buchschulden von der Gesellschaft in Höhe von 248 051.13 Mk. übernommen, sodass die Stammeinlagen der drei Gesellschafter Ahlmann, Kobrow und Witwe Kobrow mit 120 000 Mk. geleistet sind. Dem Gesellschafter Ahlmann werden 60 000 Mk., dem Gesellschafter Kobrow 20 000 Mk. und der Gesellschafterin Witwe Kobrow werden 40 000 Mk. als voll eingezahlte Stammeinlagen angerechnet.

Hamburg. Eduard Schnor & Co.: Die offene Handelsgesellschaft ist aufgelöst. Der Gesellschafter C. E. W. Schnor in Altona-Othmarschen setzt das Geschäft unter Uebernahme sämtlicher Aktiven und Passiven und unter unveränderter Firma allein fort.

Kaiserslautern. Das von Karoline Friederike Hohle unter der Firma »C. Hohle« betriebene Delikatessen- und Kolonialwarengeschäft ist auf den Kaufmann Karl Hartung, in Kaiserslautern wohnhaft, übergegangen, der es unter der Firma »Karl Hartung, C. Hohle Nachf.« weiterführt. Die Firma »C. Hohle« ist erloschen.

Langenschwalbach. Kolonialwarenhaus Emil Staat: Inhaber ist Kaufmann Emil Staat.

Leipzig. Firma Café Bauer Emil Hofmann: Der Konditor Emil Erdmann Hofmann in Leipzig ist Inhaber.

Magdeburg. »Schmeil & Rissel«: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Paul Rissel ist alleiniger Inhaber der Firma.

Mannheim. Firma »Ferdinand Beck«: Inhaber ist Ferdinand Beck, Kaufmann in Mannheim. Geschäftszweig: Kolonialwarenhandlung.

Minden, Westf. Firma Louis Blessmann Chokoladen- und Thee-Haus Porta-Westfalica: Inhaber ist der Kaufmann Louis Blessmann.

München. Tee-Kompanie India, G. m. b. H.: Firma und Gegenstand des Unternehmens sind geändert. Die Firma lautet jetzt: Kaffee- & Tee-Kompanie India, G. m. b. H. Gegenstand des Unternehmens ist der Betrieb eines Engrosgeschäfts für Kaffee und Tee.

Tangermünde. Zuckerraffinerie Tangermünde Fr. Meyers Sohn Aktiengesellschaft: Gegenstand des Unternehmens ist die Uebernahme, Fortführung und Ausgestaltung des unter der Firma Fr. Meyers Sohn in Tangermünde betriebenen Unternehmens einer Zuckerraffinade nebst Nebenbetrieben; die Herstellung, die Verarbeitung von Zucker und der Handel mit Zucker jeder Art und den dazu gehörigen Neben- und Verfeinerungserzeugnissen. Das Grundkapital beträgt 6 Millionen Mark und ist in 6000 auf den Inhaber lautende Aktien über je 1000 Mk. zerlegt. Die Aktien sind mit einem Aufgeld von 10 vom Hundert zum Nennbetrage ausgegeben worden. Der vom Aufsichtsrat zu wählende Vorstand besteht aus einer oder mehreren Personen. Die Gründer der Gesellschaft sind der Kommerzienrat Hugo Meyer, die Kaufleute Dr. Friedrich Meyer, Hermann Meyer, Carl Hublitz und Arnold Schütze in Tangermünde, die sämtliche Aktien übernommen haben. Der jetzige Vorstand besteht aus den Kaufleuten Dr. Friedrich Meyer und Hermann Meyer in Tangermünde. Der erste Aufsichtsrat besteht aus dem Kommerzienrat Hugo Meyer in Tangermünde, dem Bankier Carl Fürstenberg in Berlin, dem Fabrikbesitzer Franz Schwengers in Uerdingen a. Rh., dem Kaufmann Arnold Kahler in Hamburg, dem Handelsrichter Ernst Schneidewin in Magdeburg. Den Kaufleuten Arnold Schütze, Friedrich Zuck, Willy Felter, Hermann Robert, Hermann Behn, dem Fabrikdirektor Karl Hublitz, alle in Tangermünde, ist Prokura erteilt.

Patente — Anmeldungen.

81 a. K. 29 994. Maschine zum Einpacken von Gegenständen. Horace Middlebrook Kilborn, New York; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, F. Harmsen und A. Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin SW 61. 22. 7. 05.

Erteilungen.

2 b. 176 034. Verfahren und Vorrichtung zur Herstellung von doppelwandigem, röhrenförmigem Backwerk. Friedrich Diener, New York; Vertr.: G. Dedreux und A. Weickmann, Pat.-Anwälte, München. 18. 10. 04.

81 a. 176 155. Paketfüllmaschine, bei der das ruckweise Oeffnen des Entleerungsschiebers der Messbehälter mittels eines bei der Bewegung des Stampfwerkes selbsttätig in Umdrehung versetzten Schaltrades erfolgt. Wilhelm Rivoir jun., Offenbach a. M., Bernardstr. 126. 5. 9. 05.

Gebrauchsmuster.

81 c. 286 100. Verpackung für Biskuits, Schokoladen und Zuckerwaren mit verschiedenartigen Figuren zum Ausschneiden und Aufstellen, Zusammensetzen oder Zusammenkleben bedruckt. August Lippacher. Strassburg i. E., Vogesenstr. 65. 27. 7. 06. L. 16 367.

81 c. 286 247. Transportkorb für Konditoreiwaren u. dgl. mit seitlich ausziehbaren Facheinsätzen (Platten), Fritz Heinemann, Eschwege. 8. 5. 06. H. 30 001.

34 f. 286 649. Behälter zur Entnahme zäher Flüssigkeiten, wie Senf, Marmelade u. dgl., mit unter Federdruck stehendem, abgedichtetem Deckel mit Rückschlagventil. Konstruktionsbüro Zwickau Seyboth, Baumann & Co., Zwickau i. S. 20. 7. 06. K. 28 493.

Digitized by Google

34 b. 286 669. Vorrichtung zum Reiben von Muskatnüssen, mit in einem Gehäuse geführten, die Nuss festhaltendem, federndem Deckel, schwingender Reibfläche und abnehmbarer Auffangschale für das Reibgut. Arndt Lorenz, Erfurt, Ottostr. 4, und Eduard Schuchardt, Eisenach. 4. 8. 06. L. 16 416.

34 l. 286 697. Segelschiff mit Silberdraht dekoriert in Farbendekoren als Christbaumschmuck. Albert Leipold Haas, Lauscha, S.-M. 23. 3. 06. H. 29 611.

34 l 286 698. Schlitten mit Schwan in Farbendekoren und dekoriert mit verschiedenen Silbergespinsten und Früchten als Christbaumschmuck. Albert Leipold Haas, Lauscha, S.-M. 23. 3. 06. H. 29 612.

34 l. 286 699. Baumimitation mit Glasschmuck. Albert Leipold Haas, Lauscha, S.-M. 23. 3. 06. H. 29 613.

Musterregister.

Berlin. »Sarotti« Chocoladen- & Cacao-Industrie, Aktiengesellschaft in Berlin, zwei Pakete mit 19 Modellen für Erzeugnisse aus Schokolade, Zucker, Marzipan u. dgl. und für Kartons, a) 12 Modelle für Erzeugnisse aus Schokolade, Zucker, Marzipan u. dgl. acht Muster für Etiketts: leerer Karton für Eulenaugen, Mondkarton, Schokoladen-Pralineestorten mit Früchten, Marzipan-Rouladen-Brot, Marzipan-Frucht-Brot, Marzipan-Ananas-Brot, Delfter Eier, Eulenköpfe, Eulen, Zuckerhüte, Jockeymützen, Düten gefüllt, Schrapnells. b) Marzipan-Schweine lachend, flache Likör-Eier, Eier-Kognak-Flaschen, kleine Maus, Schokoladenei mit Girottefüllung, Champagnerkorken; Flächenmuster von Etiketts für flache Likör-Eier, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 8. August 1906.

Köln a. Rh. Nr. 1408. Firma »Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft,« Köln, angemeldet am 20. Juli 1906, zwölf Muster bestehend in Schattenbildern, welche als Druckvorlage für Inserate u. dergl. dienen, Schutzfrist drei Jahre.

Leipzig. Firma Wilhelm Felsche in Leipzig-Gohlis, ein Muster, Umschlag zu Felsches Spezial-Schokolade, offen, braun, Flächenerzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 28. August 1906.

München. Franz Kathreiners Nchf., Gesellschaft mit beschränkter Haftung in München, zwei Muster von Makkaronipackungen, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 5. Juli 1906.

Nürnberg. F. Ad. Richter & Cie., Firma in Nürnberg, zwei Muster von Lebkuchendosen, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 7. Juli 1906.

Saalfeld, Saale. Firma André Mauxion in Neumühle bei Saalfeld a. S., ein versiegeltes Paket, enthaltend ein Muster einer buntfarbigen, geprägten Packung für Katzenzungen (Schokoladenfabrikat), in allen Grössen, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 24. August 1906.

Konkurse:

Breslau. Breslauer Genossenschafts-Bäckerei, E. G. m. b. H.
Chemnitz. Backwarenhändler L. A. Geyer.
Dresden. Krämer W. F. E. Gross, i. F. Bernhard Benkert Nachf.
Königsberg, Pr. Konditor Schulte, Tragheimer Kirchenstrasse 54.
Leipzig. Bäckermstr. A. W. O. Frick in Gohlis, Aeussere Hallische Strasse 58.
Magdeburg. Krämer H. Chr. Gellermann.
München. Krämer Hans Mitterer, Wörthstrasse 11.
Offenburg, Baden. Konditor Kilian.
Rathenow. Bäckermstr. Arnold.
Reichenbach, Vogtl. Bäckermstr. K. E. Engelhardt.

Wir verweisen auf eine Anzeige, in der wir den I. und III. Jahrgang und die Hefte 53, 61 und 266 zu kaufen suchen. Die Sachen müssen gut erhalten sein. Verlag des Gordian.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Kleine Zuckerwarenfabrik
und Konditorei im Rheinlande,
grundsolides, sehr rentables Geschäft mit guter Kundschaft, schönes Haus, Fabrik und anschliessendem Garten, todesfalls halber billig zu verkaufen. Sämtliches Mobiliar und allerbeste Einrichtung für Fabrik, Backstube und Laden usw. kann übernommen werden. Angebote unter **L. 471** an **Annoncen-Bureau R. Gründler, Halle a. S.**

Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,
brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine
heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.
Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.
Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim - Waldhof.**

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefert als Spezialität
QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Eine seltene Gelegenheit

für Schokoladen-, Nahrungsmittel-, Kakesfabriken usw. ist der Erwerb der Fabrikation nebst Verfahren — Patenten — Marken — Verkaufsorganisation usw.

enormer

10 Pfg.-Konsumartikel

der Nahrungsmittelbranche, welche als

konkurrenzlos

bereits anerkannt sind. Gefl. Off. befördert der **Verlag des Gordian** unter **G. W. 675.**

Schokoladentechniker

Tüchtiger Fachmann, besonders bewandert in Milchschokoladen, feinen Fondants und Nussschokoladen (Noisettes und Amandes) nach Schweizerart, ebenso bekannt mit der Fabrikation von Trockenmilch, wie sie heute vielfach zur Herstellung der Milchschokolade verwendet wird, seit Jahren in der Branche tätig,

sucht Stelle als Betriebsleiter

oder selbständiger Abteilungschef. Besorgt ebenfalls bei Neueinrichtungen Wahl und Aufstellung der Maschinen, Anleitung des Personals, Aufstellung der Qualitätsmischungen nach eigenen Rezepten oder nach vorliegenden Wünschen usw. usw. Offerten unter **P. C. 636** befördert **Verlag des Gordian.**

Gesucht

für eine grosse altrenommierte Schokoladenfabrik in Dresden per sofort oder per 1.1.07 eine

Stütze des Fabrikleiters.

Nur energievolle, dispositionsfähige, umsichtige, an vollständig selbständiges Arbeiten gewöhnte, der Branche vollkommen vertraute, kautionsfähige Personen, die einer ähnlichen Stellung bereits mit Erfolg vorgestanden haben, durchaus kaufmännisch und möglichst auch technisch gebildet sind, wollen sich melden unter Angabe der Gehaltsansprüche und des Alters, sowie Beifügung der Zeugnisabschriften und der Photographie unter **N. U. 638** an den **Verlag des Gordian.**

Per 1. Oktober für

Hannover die **Vertretung**

einer ersten Kakao- und Schokoladen-Fabrik, die vorwiegend mit Grossisten arbeitet,

gesucht.

Off. sub **W. 208** befördert **Köster's Annoncen-Expedition, Hannover.**

Für Schokoladefabriken.

Kaufmann,

seit vielen Jahren Fabrikleiter, sucht im In- oder Auslande für Oktober 1906 oder später Lebensstellung als Geschäftsleiter oder Direktor eines grossen Unternehmens. Bei frischer Arbeitskraft besitzt Suchender genaue Kenntnis der Absatzgebiete, sowie kaufmännische Bildung (drei fremde Sprachen) sowie vollständige eigene Praxis in allen Gattungen der Schokoladen- und Konfitürenfabrikation usw. Gefl. Anerbieten sub **H. 318** befördert der **Verlag des Gordian.**

Zu kaufen gesucht

Jahrgang I,
Jahrgang III,
Heft 53, 61 und 266

des **Gordian**. Bedingung ist, dass die Sachen gut erhalten und vollständig sind. Angebote unter **H. Z. 300** an den Verlag des Gordian erbeten.

Butter • Butter

schöne reine Naturware in Postkolli und Bahnsendungen
90 Pfg. pro Pfund ab hier offeriert
Frau M. Gluth, Wilkieten Ostpr.

Laden in Halle a. S. in vornehmen Neubau in bester Geschäftslage, passend für feines **Spezialgeschäft** oder Filiale eines solchen sofort oder später **zu vermieten.** Offerten unter **U. A. 8550** an **Rudolf Mosse, Halle a. S.**

Farbige Holzwolle

in schönsten Farben, preiswert.
Holzwollfbk. Schwarzenbach a. Saale.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

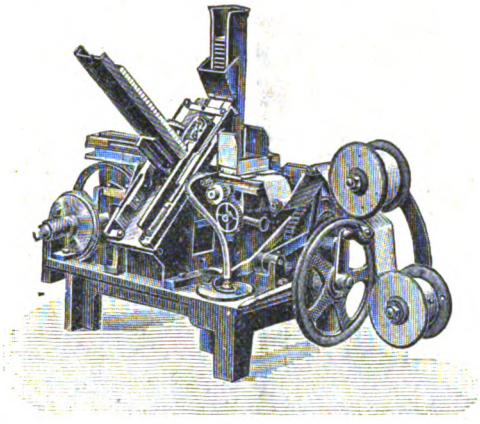
Digitized by Google

SOCIÉTÉ ANONYME DES PLIEUSES AUTOMATIQUES

57 AVENUE DE RUMINE **LAUSANNE** (SUISSE).

Die Berger'sche automatische Einschlagmaschine

Schon seit einer Reihe von Jahren ist die Notwendigkeit einer leistungsfähigen Einschlagmaschine in den Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabriken gefühlt worden, denn abgesehen von der hygienischen Frage ist es eine nur zu bekannte Tatsache, dass es immer schwieriger wird, ein zum Einpacken der Erzeugnisse dieser Industrie in jeder Beziehung zuverlässiges Personal zu finden.



Bedeutende Maschinenfabriken haben ohne Rücksicht auf Zeit- und Geldverlust sich die Aufgabe gestellt, durch Herstellung einer leistungsfähigen Einschlagmaschine diesen Uebelständen abzuhelfen; und trotzdem gegenwärtig mehrere Maschinen existieren, die das Einpacken der Tafeln in Stanniol- und Wachspapier ermöglichen, so ist doch unbestritten die

Berger'sche automatische Einschlag-maschine

die einzige, welche den gestellten Anforderungen insofern entspricht, als sie imstande ist, jedweden soliden Gegenstand gleicher Grösse in einmaligen Operationen in so viele Umschläge und Etiketten zu hüllen, als mit der Hand angebracht werden können.

Herr Berger, der Erfinder der Einschlagmaschine, hat während mehrerer Jahre der Herstellung einer nutzbringenden Maschine sein ausschliessliches Interesse zugewandt, und nach und nach ist es ihm gelungen, durch zweckentsprechende Verbesserungen eine Maschine zu konstruieren, die selbst weitgestellten Anforderungen genügt.

Wie schon erwähnt, ist die Einschlagmaschine imstande, Schokoladen von ungefähr ein und derselben Grösse in Stanniol- und Wachspapier zu hüllen, dieselben dann mit der bedruckten Etikette zu umgeben und gleichzeitig das Ankleben der letzteren zu verrichten, sodass die in beliebigen Quantitäten in den Empfangsbehälter zu füllenden Tafeln oder sonstigen Produkte die Maschine auf der Vorderseite vollständig eingepackt verlassen.

Abfälle, die durch Zerbrechen entstehen könnten, sind so gut wie ausgeschlossen.

Das Einpacken vollzieht sich mit einer aussergewöhnlichen Regelmässigkeit und die Zahl der in **einer Minute** fertiggestellten Packungen beläuft sich auf ca. 30 bis 40 Stück. Die Maschine kann deshalb bei zehnstündiger Tätigkeit ungefähr 24000 Schokoladen-Tafeln in drei Umschläge in einmaligen Operationen wickeln.

Die Schnelligkeit, mit welcher die Gegenstände eingepackt werden können, hängt natürlich von der Anzahl der für eine komplette Packung benötigten Umschläge und Etiketten ab.

Die Gleichförmigkeit der durch die Berger'sche Einschlagmaschine vollzogenen Packungen ist besonders für diejenigen Artikel von grösster Wichtigkeit, welche durch Automaten zum Verkauf kommen.

Zur Bedienung einer Maschine genügt eine Arbeiterin, die lediglich nur das Füllen und Entleeren derselben zu besorgen hat.

Einen wesentlichen Vorteil bietet die Maschine auch insofern, als sie nur einen ganz geringen Raum einnimmt.

So lange die Maschine, für deren Betrieb nur $^1/_{10}$ Pferdekraft nötig ist, während der Tätigkeit mit Sorgfalt behandelt wird, sind Reparaturen so gut wie ausgeschlossen.

Die Berger'sche Einschlagmaschine ist in den grössten amerikanischen Etablissements zur Ausprobierung gekommen und hat sich überall aufs beste bewährt. Augenblicklich befinden sich ungefähr 300 dieser Maschinen in den Vereinigten Staaten in Tätigkeit.

Die Maschine Berger entspricht unzweifelhaft sämtlichen Anforderungen, die an eine in jeder Beziehung mit grösster Genauigkeit arbeitende Einschlagmaschine gestellt werden können. Ausser einer kolossalen Leistungsfähigkeit vereinigt diese Maschine in einem bewunderungswürdigen Mechanismus alle Vorteile, die durch Ersparnis an Zeit, an Arbeit und Arbeitslohn, an Raum, an Abfall und Verlust an fertiggestellter Ware durch Entwendung usw. aus einer Maschine zu ziehen sind.

Die Société Anonyme des Plieuses automatiques in Lausanne, welche sich durch Ankauf der Patente das Recht der Fabrikation und des Allein-Verkaufes der

Berger'schen automatischen Einschlagmaschine

erworben hat, erbietet sich, Interessenten auf Wunsch nach Einsendung eines Musters der einzuwickelnden Erzeugnisse mitzuteilen, ob sich die Maschine zum Einpacken derselben eignet.

Generalagenten der Société Anonyme des Plieuses Automatiques sind die Herren

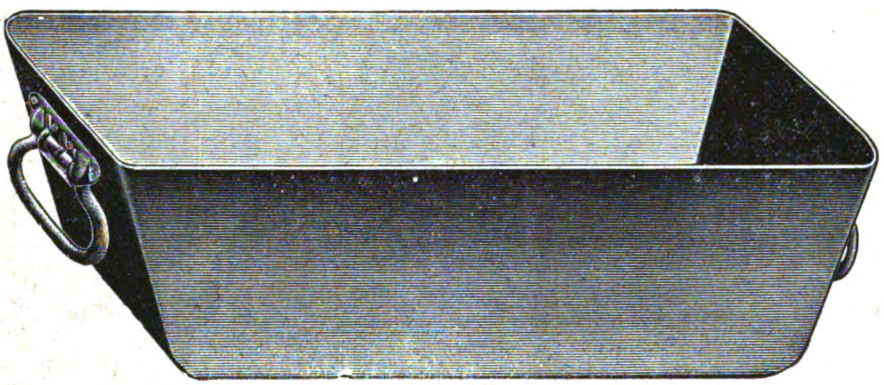
A. SAVY, JEANJEAN & Cie., LAUSANNE.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	28	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	33	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	120	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

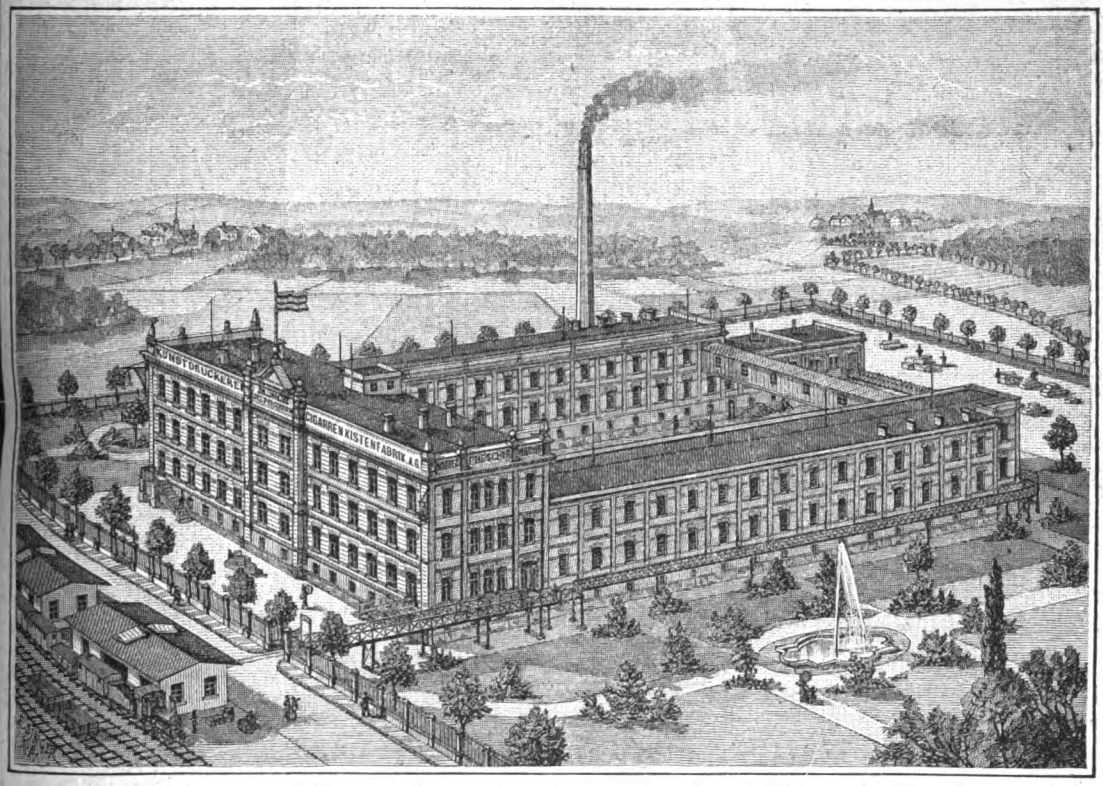
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 **Leutzsch - Leipzig** Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Oehmigke & = Riemschneider Neu-Ruppin = liefern

Bilderbücher

in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik Viersen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 275.** Hamburg, 5. Oktober 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

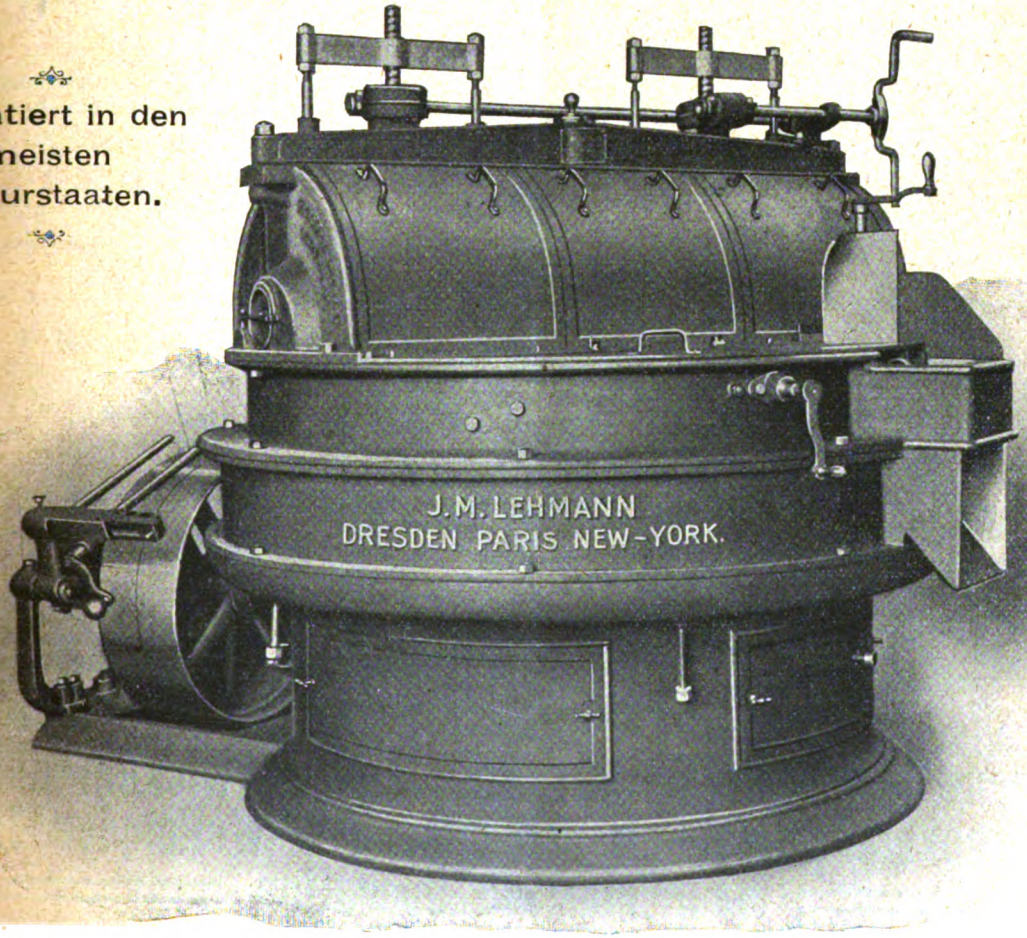
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

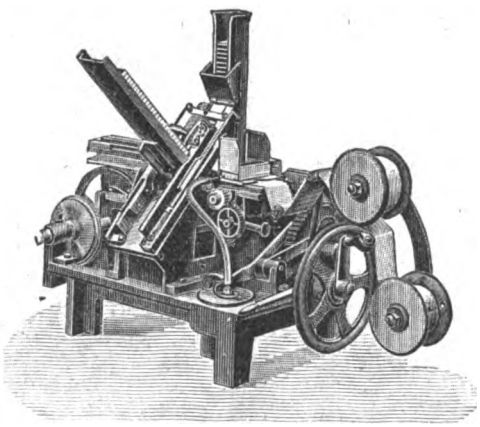
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 275:

Aus den Nahrungsmitteluntersuchungsämtern. — Auslandsbriefe. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Aus den Nahrungsmitteluntersuchungsämtern.

III.

Recht unerquicklich sind die Wahrnehmungen, die in den Untersuchungsämtern bei den Fruchtsäften und Marmeladen gemacht wurden. Besonders die Marmeladen bieten eine Fülle von Mischmasch dar, während die Beanstandungen von Fruchtsäften, wenn sie auch häufig genug zu verzeichnen sind, doch hinter den Marmeladen zurückstehen.

Allgemein vertreten die Nahrungsmitteluntersuchungsämter den Standpunkt, dass unter rohen Fruchtsäften die unverdünnten, in einwandsfreier Weise haltbar gemachten Säfte der verschiedenen Früchte zu verstehen sind; Fruchtsirupe (gezuckerte Fruchtsäfte) sind die unter Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker aufgekochten Fruchtsäfte. Leider entsprechen die im Handel vorkommenden Rohsäfte und Sirupe diesen Begriffsbestimmungen sehr oft nicht, doch ist in Gegenden, in denen eine regelmässige Ueberwachung stattfand, ein Rückgang der Beanstandungen zu bemerken. Im Vordergrund der allgemeinen Beachtung standen die Himbeer- und Zitronensäfte, die den grössten Absatz finden. Weniger gekauft und daher auch weniger angeboten waren Kirsch-, Erdbeer- und Johannisbeersäfte, so dass die Tätigkeit der Nahrungsmitteluntersuchungsämter in dieser Richtung nur eine beschränkte war. In Dresden zeigte sich ein Johannisbeersaft als stark gewässert, ein Kirschsaft war einwandsfrei. In Chemnitz wurden umfangreiche Erhebungen über Johannisbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren und Hollunderbeeren angestellt, die bereits in den Fachzeitschriften veröffentlicht wurden, um für die Beurteilung der Reinheit von Säften aus diesen Fruchtarten neue weitere Unterlagen zu bieten, da der Handel in diesen Fruchtsäften von Jahr zu Jahr zunimmt, und da die Kenntnisse über die natürlichen Schwankungen, denen diese Säfte in ihrer Zusammensetzung unterliegen, noch manche Lücken aufweisen.

Weil die Fruchtsäfte im natürlichen Zustande teuer sind, so werden unreelle Fabrikanten und Händler dadurch nur zu leicht zu Manschereien verlockt, um dem Volk ein »billiges« »Nahrungsmittel« zu schaffen. Billige Himbeersäfte werden dadurch hergestellt, dass man ausgepresste Himbeerreste mit Wasser auslaugt, nochmals abpresst, und dieses Erzeugnis, das Nachpresse genannt wird, mit Kirschsaft oder Teerfarbstoff auffärbt. Nicht immer liegen die Manschereien so klar zutage, oft sind es kunstvoll zusammengesetzte Kunstsäfte, bei denen es schwer fällt, die Verfälschung zu entdecken, zumal bei den vorsichtig verfälschten Säften immer auf die Schwankungen Rücksicht zu nehmen ist, denen auch reine Himbeersäfte unterliegen. So wird z. B. ein Aschengehalt von 0,2 Prozent vielfach als niedrigster Gehalt für reine Himbeersäfte angenommen. Dagegen wurde in Altona ein reiner Himbeersaft, den der untersuchende Berichterstatter selbst hergestellt hatte, nur mit einem Aschengehalt von 0,185 Prozent gefunden. Auch haben neuere Untersuchungen reiner Himbeersäfte häufiger einen Aschengehalt von nur 0,15 Prozent ergeben.

Säfte, die mit sogenannter Nachpresse hergestellt waren, wurden häufig beanstandet. Diese waren meistens vom Fabrikanten als Säfte mit Nachpresse verkauft worden, doch war dann im Zwischenhandel der Zusatz »mit Nachpresse« fortgefallen, und im Kleinhandel waren es dann einfach Fruchtsäfte. Diese Erscheinung ist übrigens auch sonst zu beobachten, so bei dem Suppen-

Digitized by Google

pulver, das sehr häufig im Laden ein Schokoladenpulver oder dergl. geworden ist. Andererseits hat aber der Handel, um den Beanstandungen zu entgehen, Fruchtsäfte durch die Aufschrift als nicht rein gekennzeichnet, ohne dabei allemal das richtige zu treffen. So hatte eine Firma in Chemnitz einen Himbeersirup, der mit Wasser gestreckt war, als Himbeerlimonadenessenz feil gehalten. Das Gericht sah diese Bezeichnung nicht als ausreichend an und vertrat den Standpunkt, dass unter Essenz nach dem Sprachgebrauch etwas Konzentriertes verstanden wird. Der Fabrikant wurde verurteilt. Demnach wird unter Himbeerlimonadenessenz ein reiner Himbeersirup verstanden.

Leider ist die Rechtsprechung nicht einheitlich, denn während sächsische Gerichte Himbeerlimonadensirup als reinen, unverfälschten Himbeersirup ansehen, haben die Strafkammern in Hamburg und Düsseldorf einen entgegengesetzten Standpunkt eingenommen. Ob dieser Widerspruch in der Begriffsbestimmung »Himbeerlimonadensirup/Himbeersirup« den Reinheitsbestrebungen und der Ausmerzung der unlauteren Machenschaften förderlich ist, ist sehr zu bezweifeln. Denn das grosse Publikum hat für mit Worten spielende Bezeichnungen kein Verständnis, und deshalb ist es die Pflicht der mit der Ueberwachung des Verkehrs betrauten Stellen, dafür zu sorgen, dass Bezeichnungen, die den Verwechslungen und der Irreführung des Publikums Tür und Tor öffnen, beanstandet werden. Auch Bezeichnungen wie »Prima Himbeersaft, garantiert rein, mit etwas Nachpresse« und dergl. mehr können nicht als sachgemäss angesprochen werden. Jedenfalls treffen sie nicht den Kern der Sache, dass der Himbeersaft Zusätze enthält, und welcher Art diese sind. Nur das kaufende Publikum wird durch die oft recht hübsch klingenden Bezeichnungen irregeführt. So waren in Berlin »Himbeerliköre«, »Himbeerlimonaden« und gar »Himbeerlimonadenextrakte« im Verkehr; bei näherer Untersuchung erwiesen sich Liköre wie Limonaden wie Extrakte als mit Nachpresse, Farbstoffen und dergl. hergestellt.

In Basel wurde ein Händler, der nach einem andern Ort der Schweiz Himbeersirup verkauft hatte, der mit Zuckersirup und Teerfarbstoff behandelt war, vom Gericht freigesprochen, weil es damals noch kein einheitliches Lebensmittelgesetz in der Schweiz gab, weil die Anschauungen in den einzelnen Kantonen und auch in Basel selbst über erlaubte und nicht erlaubte Zusätze sehr auseinandergehen, namentlich über den Zusatz von Wasser und unschädlichem Farbstoff. Der Freispruch erfolgte gegen das Gutachten des Kantonschemikers. Andere, lediglich zur Untersuchung eingesandte Fruchtsirupe erwiesen sich zum Teil als verdünnt und künstlich gefärbt, zum Teil als Kunstpropukte, die nur aus Essenzen bereitet waren. Von mehreren Seiten wird berichtet, dass die von einem Dr. Ewers gefundenen Grenzzahlen für Himbeersirupe den Aemtern mancherlei zu schaffen machten. In einem Falle, in Chemnitz, berief sich der Fabrikant darauf, dass die für den von ihm hergestellten Himbeersirup ermittelten Zahlen sich innerhalb der von Dr. Ewers angegebenen Grenzen bewegten, zumal der chemische Nachweis auch sehr unsicher sei. Die Veröffentlichung des Dr. Ewers hat eine Reihe von Arbeiten verursacht, und in allen wird nachgewiesen, dass die Ewersschen Zahlen der Alkalität der Aschen nicht stimmen. Auch über den Zusatz von Salizylsäure liegt etwas vor. Man war sich über das Erlaubte oder Nichterlaubte dieses Zusatzes nicht recht einig. Manche wollten diesen Zusatz bis zu einer bestimmten Grenze für zulässig erklären. Indessen liegen gerade aus neuerer Zeit richterliche Entscheidungen aus Görlitz, Berlin und Dresden und auch Gutachten von Gesundheitsbehörden vor, in denen der Zusatz von Salizylsäure als Verfälschung bezeichnet wird. Zum mindesten ist daher wohl zu fordern, dass ein solcher Zusatz kenntlich gemacht wird.

Im allgemeinen lässt sich wohl sagen, dass das Einschreiten gegen die nicht genügend oder gar nicht kenntlich gemachte Verwendung von Nachpresse recht erfolgreich gewesen ist, so dass nach Ansicht des Chemnitzer Berichterstatters selbst aus den Kreisen der Fabrikanten, die früher mit Nachpresse arbeiteten, die Richtung, in der sich der Fruchtsafthandel heute bewegt, als vorteilhafter für das Geschäft anerkannt wird. Dieser Fortschritt darf aber nicht schon als das Ziel der Nahrungsmittelchemie gelten. Allerdings bieten die landläufigen Verfälschungen dem Chemiker weniger Schwierigkeiten. So wird in dem Dresdner Bericht ausgeführt, dass die Verwässerung der Säfte bei einigermassen vernünftiger Handhabung der Grenzzahlen auf Grund der in den letzten Jahren angestellten Untersuchungen den erfahrenen Chemiker schwerlich zu unrichtigen Ergebnissen führen dürfte. Andererseits darf man aber den Fälschern nicht trauen, die sich natürlich ebenfalls umsehen und neuen Untersuchungsweisen neue, analysenfeste Verfälschungen entgegenzustellen wissen. Ein derartiger Fall wird aus Chemnitz berichtet, wo ein Himbeersirup eingeliefert wurde, der neben 68,7 Prozent Extrakt einen Aschengehalt von 0,2613 Prozent bei 3,22 cc. N-Säure zeigte. Auf Succus berechnet, ergaben sich nur 0,835 Prozent Asche mit einer Alkalität von 10,30 cc. Säure (Alkalitätszahl = 12,1). Weder Farbe noch Aroma des Sirups berechtigte zu der Annahme, dass eine erhebliche Konzentration stattgefunden hatte. Es waren Substanzen zugesetzt, die eine Erhöhung der Mineralstoffe und deren Alkalität veranlasst hatten. Leider ward über die Zusatzstoffe nicht näher berichtet, um den Fälschern nicht neue Wege zu weisen. Für die reinigenden Bestrebungen sind natürlich die Statistiken von grossem Wert, die in vielen Untersuchungsanstalten über die Analysen selbst gewonnener Fruchtsäfte aufgestellt werden. Auch das Jahr 1905 hat durch eine weitere Anzahl von Analysen das Beobachtungsmaterial bereichert.

In das Reich der Säfte gehört auch der Zitronensaft, der aber ein besonderes Gebiet bildet. Immerhin hat er in den letzten Jahren allgemeine Beachtung von seiten der Untersuchungsanstalten gefunden, da sich der Absatz wesentlich gehoben hat. Diese steigende Nachfrage wird mit der wachsenden Abstinenzbewegung in Verbindung gebracht, indem weite Kreise den Zitronensaft zur Herstellung einer erfrischenden Zitronenlimonade mehr und mehr verwenden. Hier mutet es eigenartig an, wenn auch Zitronensäfte entdeckt wurden, die mit ziemlich viel Alkohol vom Fabrikanten bedacht wurden. Mit dem grösseren Absatz stieg natürlich die Zahl der Untersuchungen und auch die der — Beanstandungen; diese haben indessen dank den Untersuchungsanstalten, die gleich scharf aufpassten, schon nachgelassen. Trotzdem ist es für manchen Zitronensaftfabrikanten recht schwierig, zu begreifen, dass reiner Zitronensaft der ausgepresste, entsprechend geklärte und durch Pasteurisieren oder Sterilisieren haltbar gemachte Saft der sorgfältig geschälten Zitrone ist. Gegen diese, an sich einfache Bestimmung werden immer noch zahl

Digitized by Google

reiche Verstösse gemacht, die zu Beanstandungen führen mussten.

Der Stein des Anstosses zur Einleitung des Verfahrens ist meist die Benennung. Die unglaublichsten Mischungen werden Zitronensaft, naturreiner Zitronensaft und dergl. genannt. Als die hauptsächlichsten Verfälschungen kamen vor teilweiser oder vollständiger Ersatz des natürlichen Saftes durch künstlich hergestellte, wässerige Zitronenlösung, unter Aufschönung mit Teerfarbstoffzusatz und Zitronenschalenaroma, ausserdem Zusätze von Salizylsäure und von grösseren Mengen Alkohol oder Zucker, um hiermit den durch den Säurezusatz spitzig sauer gewordenen Geschmack abzustumpfen. In Dresden fand sich ein Zitronensaft, der sich als ein vollständiges Kunsterzeugnis aus Wasser, Alkohol, Zucker und Zitronensäure darstellte. Um den Chemiker irre zu führen, waren noch geeignete Mineralstoffe hinzugesetzt worden, doch war bei der Mischung der Stickstoff und der übrige Extraktrest wohl vergessen worden, so dass das Gemisch trotzdem erkannt werden konnte. Leider sprach das Landgericht in Düsseldorf den Fabrikanten frei, weil sich die Chemiker über den Zitronensaft nicht einig waren. Dagegen bezeichnete das Dresdner Landgericht das Erzeugnis als ein künstliches, so dass sein Verkauf als Zitronensaft in Dresden unmöglich wurde. Neuerdings hat der Fabrikant den Stickstoff neu hinzugetan, doch fehlt nun immer noch der Extraktstoff.

Zwei andere Beanstandungen mussten in Dresden erfolgen, weil die Säfte mit wässeriger Zitronensäurelösung in den Handel gebracht waren. In Basel zeigte sich ein Zitronensaft so stark geschwefelt — 0,5 gr auf 1 Liter —, dass deswegen Beanstandung erfolgen musste. Ebenfalls als ungehörig verboten wurde der Verkauf einer mit Zitronenöl parfümierten Zitronensäurelösung unter dem Namen Zitronensaft. In Chemnitz erfolgten vier Beanstandungen. Hiervon konnte ein Fall nicht ausgetragen werden, weil der Fabrikant kurz nach erfolgter Lieferung wegen fortgesetzter Verfälschung von Zitronensaft bereits nach § 10 des Nahrungsmittelgesetzes von anderer Seite bestraft war. Eine der vier Proben musste nach der Analyse ein vollendetes Kunsterzeugnis sein. Zwei Muster von Zitronen-Limonadensirup erwiesen sich als nachgemacht; Asche und Alkalität zeigten sehr niedrige Werte, die vorhandene Säure bestand zum grössten Teil aus Weinsäure, und die Gelbfärbung war durch einen Teerfarbstoff hervorgerufen. Zitronenschalen hatten das Parfüm hergeben müssen. Der Chemnitzer Berichterstatter vertritt den Standpunkt, dass die gleichen Voraussetzungen wie vom Himbeerlimonadensirup auch vom Zitronenlimonadensirup zu gelten hätten. Und diese Ansicht verdient auch volle Würdigung.

Ueber den Zusatz von Alkohol zu Zitronensaft hat das Görlitzer Landgericht eine Entscheidung getroffen. Im Verkehr waren Zitronensäfte mit 10 bis 20 Vol.-Prozent angetroffen und von einer Seite unbeanstandet gelassen, während z. B. das Breslauer Untersuchungsamt schon einen über 5 Prozent hinausgehenden Alkoholgehalt für unzulässig erklärt hat. Das Görlitzer Urteil lautet dahin, dass 8 bis 10 Prozent Alkohol noch zu dulden, grössere Mengen aber zu beanstanden seien.

Einen wahren Kampf gegen Zitronensaftpanschereien hat das Hygienische Institut in Hamburg im Laufe der Jahre durchfechten müssen, um allerlei tief eingewurzelte Missbräuche abzustellen oder zu erwirken, dass diese als nicht erlaubt beanstandet werden dürfen. Die Hamburger Untersuchungen und Erhebungen über Zitronensaft sind daher auch für die allgemeine Kenntnis auf diesem Gebiet wegweisend und massgebend gewesen. Es würde zu sehr ins einzelne führen, wenn wir hier darauf näher eingehen würden. Gesagt soll aber werden, dass sich die Gerichte nicht geeinigt haben, ob ein von der Hamburger Untersuchungsanstalt als unzulässig bezeichnetes Erzeugnis den Namen Zitronensaft tragen darf oder nicht. Die Hamburger Gerichte erachteten eine Verfälschung als vorliegend und erkannten dem Erzeugnis die Bezeichnung ab, während ein rheinisches Gericht nicht näher auf diese Frage einging. In Hamburg wurde auch wahrgenommen, dass besonders die auf den Schiffen verwandten Zitronensäfte zum nicht geringen Teil verfälscht sind. Es mag beim Kapitel des Zitronensaftes noch hervorgehoben werden, dass vielfach über die recht wenig ansprechende Darbietung der Limonaden geklagt wird. Ein Berichterstatter hatte auf Volksfesten vielfach beobachten können, dass Limonaden in Eimern oder ungereinigten Heringsbüchsen (sic!) feilgehalten und durch unsaubere Eisstücke gekühlt wurden.

Von den Marmeladen sagt der Dresdner Bericht, dass wohl an keinem Industriezweige die Bemühungen der Nahrungsmittelindustrie so spurlos vorübergegangen sind als gerade an der Marmeladenfabrikation. Wenn man die Berichte der einzelnen Untersuchungsämter daraufhin liest, so muss man dem Dresdner Urteil über die Marmeladenindustrie vollkommen beipflichten, denn die Untersuchungen offenbaren die unglaublichsten Manschereien. Zusätze von Trestern, Teerfarben und Stärkesirup sind an der Tagesordnung, und die billigeren, sogenannten gemischten Marmeladen bestehen nach den Wahrnehmungen des Dresdner Berichterstatters zur Hälfte aus gefärbtem Stärkesirup. Ein Stärkesirup-Marmeladenfabrikant besass die Unverfrorenheit, zu erklären, dass man ausserdem noch das Färben verbiete, fände er einfach skandalös. Der Vertreter eines andern Fabrikanten drohte jedem mit einer Schadenersatzklage, der die Behauptung wage, dass die von ihm vertriebene Marmelade im wesentlichen aus Stärkesirup bestehe. Dabei machte dieser »unwesentliche« Bestandteil des Stärkesirups in der Marmelade 75 bis 80 Prozent aus! Auch in Hamburg wurden Marmeladen entdeckt, deren Gehalt an Stärkesirup sich zwischen 40 und 75 Prozent bewegte. Besonders bei »Marmeladen« mit Stärkesirup von 75 Prozent ist eine Verwendung von Früchten bei normaler Konsistenz undenkbar. Offenbar kann es sich hier nur um Ware handeln, die durch Verarbeitung von Pressrückständen, von Trestern, mit Sirup erzeugt wurde. Trester sind aber Stoffe, denen ein Teil der wertbestimmenden Stoffe bereits entzogen ist.

In Marmeladen wurden ausserdem Fruchtabfälle, ausgepresste Früchte, Apfelschalen und ausgestochene Kernhäuser entdeckt. Der fehlende Geschmack wurde u. a. durch Weinsäure oder Zitronensäure ersetzt. Eine Himbeermarmelade enthielt je 10 Prozent Aepfelmark und Stärkesirup, und da sich ferner 11,2 Prozent wasserunlösliche Stoffe ergaben, so wurde auch die Verwendung von Trestern angenommen. Aepfelmark und Stärkesirup waren als geringe Zusätze gekennzeichnet Das erste Urteil beschränkte sich nur auf diese Zusätze, die aber vom Gericht nicht als gering, sondern als erheblich bezeichnet wurden. Das Berufungsgericht, das vom Fabri-

Digitized by Google

kanten angerufen wurde, nahm auch die Verwendung von Trestern an und ging noch über das Strafmass des ersten Gerichts hinaus.

Jede Abweichung von der normalen Beschaffenheit muss beanstandet werden, um das Uebel auszurotten. Vor allem ist darauf zu achten, dass die zum landläufigen Begriff der Marmelade nicht gehörigen Zusätze genügend gekennzeichnet werden, nicht nur als geringe Mengen, wenn sie z. B. erheblich sind. Was weiss ausserdem der Durchschnittskäufer der Manschmarmeladen von Kapillärsirup? Soll er das Wort aussprechen, so bricht er sich fast die Zunge ab, aber das Wort Kartoffelsirup versteht er eher, doch klingt das lange nicht so fein. In der Kennzeichnung der Marmeladen gibt es noch viel zu bessern. Die bekannten, talergrossen Papiersiegel auf den Behältern mit Buchstaben, die 1 bis 2 mm hoch sind, klären das Publikum nicht auf und sind daher als unzweckmässig zu verwerfen, zumal wenn auch noch der Aufdruck eher verschleiert als aufklärt. Für den Wortlaut werden da oft die wunderlichsten Benennungen erfunden, z. B.: »Die Zusammensetzung der Marmelade richtet sich nicht ausschliesslich nach deren Benennung. Um Kristallisation vorzubeugen, ist Kapillärsirup zugesetzt. Die roten Sorten werden in der Regel etwas koloriert«. Die so bezeichnete Marmelade enthielt reichlich Kolorierung und etwa 35 bis 40 Prozent Stärkesirup. Ihr Fabrikant wurde nach § 10, Abs. 2 des Nahrungsmittelgesetzes verurteilt. In Dortmund verfuhr die Behörde mit den Kleinhändlern noch milde, in der Annahme, dass ihnen in den meisten Fällen das Verständnis fehlt, dass sie nicht vorschriftsmässig gekennzeichnete Waren feilhielten. Die betreffende Untersuchungsanstalt wies aber die Betroffenen auf das unzulässige hin. In Hamburg und auch anderwärts stiess die Untersuchungsbehörde auf Kunstmarmeladen, die unter einem Phantasienamen angeboten wurden. Gegen einen derartigen Vertrieb von Marmeladennachahmungen — zumal wenn deren Bestandteile angegeben werden — können natürlich die Untersuchungsämter nichts einwenden; es wäre sogar wünschenswert, wenn die stärkesiruphaltigen und künstlich gefärbten Erzeugnisse alle in dieser Weise in den Handel gebracht würden. Dann könnten leichter die richtigen Marmeladen von den andern unterschieden werden, und die zahlreichen Beanstandungen wegen ungenügender Kennzeichnung der Kunstmarmelade hörten von selbst auf.

Sicherlich würde man dann über den grossen Teil der Marmeladen staunen müssen, die sich dann als solche entpuppen würden, die keine Marmeladen sind. Denn heute arbeitet die Marmeladenindustrie vielfach mit andern Rohstoffen, als mit denen, die im Haushalt bislang allgemein üblich waren. Während früher Früchte oder deren Fruchtfleisch mit Zucker zur dicklichen Konsistenz eingekocht und dies Erzeugnis Marmelade genannt wurde, verwendet die Marmeladenindustrie heute vielfach Fruchttrester, die mit Kartoffelsirup vereinigt, nach Bedarf aufgefärbt und nacharomatisiert als Prima Frucht-Marmelade dem Käufer aufgetischt werden. Damit hat sich die Industrie sehr, sehr weit von der im Haushalt üblichen Herstellungsweise der Marmelade entfernt, damit hat die Industrie, die doch aus dem Haushalt ursprünglich ihre Rezepte genommen hat, den Begriff der Marmelade verschlechtern wollen, was aber bisher zum Glück noch nicht gelungen ist. Es gibt wohl kaum eine Hausfrau, die unter Marmelade das versteht, was heute ein grosser Teil der Marmeladenindustrie darunter verstanden wissen will, und wenn sich gegen eine solche Begriffsverdrehung Stimmen erheben, so kann man diesen nicht genug beipflichten. Besonders die Untersuchungsanstalten sind die Träger des Widerstandes gegen die Verschlechterung der Marmelade, doch sind die Versuche, Industrie wie Publikum von dem heute leider so vielfach geltenden Marmeladengrundsatz »billig und schlecht« abzubringen, bislang nur von teilweisem Erfolg gekrönt. Das beste Mittel wäre auch hier die Flucht in die Oeffentlichkeit, der Blam, der den Geldbeutel stark schwächt. Das ist die empfindlichste Stelle der manschenden Fabrikanten!

Ein gut Teil dieser verworrenen Zustände ist auf die alte Streitfrage zurückzuführen, ob Stärkesirup in Marmelade gekennzeichnet sein muss, oder ob er ebenso zur Marmelade gehört wie die Früchte selbst oder der Zucker. Die Gelehrten sind sich hierüber nicht einig und die Fabrikanten erst recht nicht. Daher ist alle Augenblicke von neuen Streitigkeiten über den Stärkesirup zu berichten. Seine Freunde vergessen nur immer wieder, dass ihr Schosskind ursprünglich, als die Herstellung von Marmelade noch Hausindustrie war, garnicht in Frage kam, und dass die Mehrzahl ihrer Frauen, wenn sie nicht gerade zufällig etwas davon in der Zeitung lesen, die Verwendung von Stärkesirup zur Marmelade nicht kennen. So kam es vor längerer Zeit im Verein der Stärkeinteressenten sogar vor, dass dem Leiter des Untersuchungsamtes an der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg, Herrn Dr. Baier, von landwirtschaftlicher Seite vorgeworfen wurde, er habe die Interessen der Landwirtschaft schlecht gewahrt, indem er sich in einem Prozess als Sachverständiger gegen den Stärkesirup erklärte. Dabei stand Herr Dr. Baier vor Gericht unter Eid und musste seine Ansicht doch nach bestem Wissen abgeben. Aber es liegt doch andererseits ebenso wenig im Interesse der Landwirtschaft, wenn der Rübenzucker durch den Stärkesirup aus der Marmeladenindustrie verdrängt wird. In jenem Prozess, der Ende 1905 in Berlin ausgetragen wurde, äusserten sich sieben Sachverständige über das Verhältnis von Stärkesirup zur Marmelade, darunter Nahrungsmittelchemiker, die bedeutenden Untersuchungsämtern vorstehen, und gerade deshalb seien die Gutachten hier kurz im Auszuge angeführt.

Die Verhandlungen drehten sich in der Hauptsache darum, ob Marmeladen, denen 40 bis 66⅔ Prozent Stärkesirup und Teerfarbstoff zugesetzt seien, als verfälscht anzusehen seien. Der Teil des Berichts über die Sachverständigen-Gutachten lautet wie folgt:

»Herr Dr. Jucke nackmeinte, Marmelade sei nichts anderes als eine Einkochung von Früchten mit Zucker. Kartoffelstärkesirup könne nicht als Ersatz von Rohrzucker in Betracht kommen, da er minderwertig sei und zum grossen Teile aus Dextrin und Wasser bestehe, das Produkt daher verschlechtere. Er sei ein Fremdstoff, der nicht in Marmelade hineingehöre. Seine Verwendung in grossen Mengen stelle zweifellos eine Verfälschung dar. Ein Zusatz von Kartoffelstärkesirup in Höhe bis zu 10 Prozent könne vielleicht geeignet sein, die Marmelade mundgerechter zu machen, obgleich ein grosser Teil der Fabrikanten den Kartoffelstärkesirup gänzlich ausscheidet. Falsch sei es auch, dass alle ausländischen, insbesondere englischen Fabrikate mit grossen Mengen von Kartoffelstärkesirup hergestellt seien. Nach seinen Erfahrungen enthielten sehr viele ausländische Marmeladen gar keinen Kartoffelstärkesirup oder doch nur solchen bis zu 15 Prozent. Unter den deutschen Fabrikanten be-

Digitized by Google

ständen zwei Strömungen, gegen und für die Verwendung von Kartoffelstärkesirup. Da dieser farblos sei und die Naturfarbe der Früchte verdünne, diene der Farbstoff dazu, diesen Uebelstand zu verdecken, einem Surrogate den Anschein einer besseren, echten Beschaffenheit zu geben, das Publikum, welches eine echte Marmelade erwarte, zu täuschen. Pomolade sei genau dasselbe wie das beanstandete Produkt, d. h. verfälschte Marmelade. Der Name sei nur erfunden worden, um sich durch ihn zu salvieren.

Auf demselben Standpunkte stand der gerichtliche Nahrungsmittelchemiker Dr. Baier, der meinte: Marmelade sei aus zwei Grundstoffen zusammengesetzt, aus Früchten und Zucker. Kartoffelstärkesirup sei minderwertig. Eine gröbliche Täuschung des Publikums sei es, unter dem Deckmantel des Farbstoffs 60 Prozent Kartoffelstärkesirup als Marmelade zu verkaufen. Im Kleinhandel sei solcher garnicht zu haben. Er werde vielmehr nur von den Fabrikanten benutzt und unter falscher Flagge in den Handel gebracht. Das grosse Publikum wisse garnichts von der Existenz des Kartoffelstärkesirups.

Gerichtschemiker Dr. Jeserich erklärte: Marmelade sei kein festumgrenzter Begriff. Ursprünglich habe man wohl darunter eine Einkochung von Früchten mit Zucker verstanden. Mit der Entwickelung der Industrie habe sich auch ein Industrieprodukt als Volksnahrungsmittel herangebildet, welches dem Urbegriffe von Marmelade nicht entspreche und schon an seinem billigen Preise als ein geringeres Produkt, als die reine, echte Marmelade ist, erkennbar sei. Dieses geringere Produkt sei ein billiges Ersatzmittel für die teure Marmelade. Wenn seine Bestandteile deklariert würden, sei gegen dieses Produkt nichts einzuwenden. Der Farbstoff mache das Produkt nicht minderwertiger, sondern nur appetitlicher, zum Genusse anregender. Pomolade sei ein Phantasieprodukt bezw. eine Phantasiebezeichnung, um die minderwertige Marmelade vor Verfolgung zu sichern.

Chemiker Dr. Bischoff gab sein Gutachten dahin ab: »Die Bezeichnungen Pomolade und Kunstmarmelade seien einwandfrei. Von Marmelade gebe es zwei Sorten: Reine Marmelade ohne, und nicht reine Marmelade mit Stärkesirup. Ein Zusatz desselben zur Marmelade bis zu 25 Prozent diene zur Verbesserung des Produkts. Der Stärkezusatz verhindere das Auskristallisieren des Zuckers aus dem Produkte und mache dieses geschmeidiger. Die Färbung diene durchaus nicht immer zur Täuschung. Sie mache das Produkt auch appetitlicher, dadurch angenehmer geniessbar und gesunder. Marmelade sei ein sehr dehnbarer Begriff. Die reinen Marmeladen kämen unter Spezialbezeichnungen, nach dem Namen der Früchte, wie: »Himbeer-Marmelade«, »Apfel-Marmelade« usw. in den Verkehr. Die niederen Sorten seien erkennbar an den Phantasienamen, an dem Aussehen und dem geringen Preise.«

Sachverständiger Kaufmann Riel bekundet: »Kartoffelstärkesirup sei zur Konservierung der Marmelade unumgänglich notwendig. Zu reiner Marmelade werden bis zu 10 Prozent zugesetzt; bei Phantasiemarmeladen gebe es keine Norm. Pomolade sei eine Verlegenheitsbezeichnung. Stärkesirup sei sehr wohl im Kleinhandel käuflich und von den kleinen Leuten sehr begehrt. Das Publikum wisse ganz genau, was es erhalte, wenn es billige Marmelade kaufe.«

Konditor Gustav Müller, der auch Marmeladenfabrikant ist, erklärt Marmelade mit einem Gehalte von 40—60 Prozent Kartoffelstärkesirup für verfälscht.

Dr. Edmund Parow, Vorsteher des Laboratoriums der Stärkefabrikanten, erklärte, die Verwendung des Kartoffelstärkesirups geschehe nicht lediglich aus gewinnsüchtigen Absichten, sondern vielfach zur Verbesserung der Produkte. Er schmecke nicht schlecht und sei auch nicht minderwertig. Die Verwendung von Stärkesirup zu Nahrungsmittelzwecken sei nicht strafbar. Eine grosse Anzahl Fabrikanten, Händler und Chemiker hätten sich für seine Verwendung zur Marmeladenfabrikation ausgesprochen.

Der Staatsanwalt schloss sich den beiden Gutachtern Dr. Juckenack und Dr. Baier an und beantragte gegen die Angeklagten Geldstrafen. Das Gericht erklärte, bei den sich widersprechenden Gutachten der Sachverständigen nicht in der Lage zu sein, entscheiden zu können, ob die beanstandeten Produkte verfälscht seien oder nicht, und sprach sämtliche Angeklagte kostenlos frei.«

Damit ist der Streit noch immer nicht entschieden. Der neueste Vorstoss der Stärkesirupfreunde besteht in einer Eingabe an den Reichskanzler, dass Stärkezucker dem Rübenzucker in seiner Verwendung gleichgestellt werde. Geschieht das, so muss die deutsche Zuckerindustrie, will sie nicht ein bedeutendes Absatzgebiet ganz verlieren, auch verlangen, dass der Stärkezucker Verbrauchssteuer entrichtet oder der übrige Zucker für die gleichen Verwendungsarten steuerfrei wird. Was dem einen recht, ist dem andern billig. Dabei ist noch garnicht berücksichtigt, wie sich der in solchen Dingen immer recht stiefmütterlich behandelte Konsument zur Sache stellt. Gerade in den Kreisen, die so sehr für den Stärkesirup werben, besonders bei den Frauen der Herren Agrarier, ist der Stärkesirup als Bestandteil der Marmelade eine unbekannte Grösse! R. d. G.

Auslandsbriefe.

Aus Nordamerika:

Recht günstig hat sich in den ersten sieben Monaten des laufenden Jahres, vom **Januar** bis zum Juli einschliesslich, die **Einfuhr von Schokoladen** gestellt. Im ganzen sind eingeführt in dieser Zeit

1906	1905	1904
1540842	1245880	914374 lbs.

Im Juli 1906 allein sind 210111 lbs zur Einfuhr gelangt gegen 137544 lbs 1905. Von den einzelnen Herkunftsländern lässt sich nur sagen, dass die Schweiz den grössten Anteil hat. Wenn auch die nordamerikanischen und die schweizerischen Anschreibungen sich aus Gründen der Entfernung und der Anordnung der Zolltarife nicht decken können, so mag doch gesagt werden, dass im ersten Halbjahr 1906 von der Schweiz 438100 Kilo nach den Vereinigten Staaten ausgeführt wurden gegen 379500 Kilo 1905.

Die Nachrichten über die **Geschäftslage** sind anhaltend gut. Man urteilt sehr günstig über die kommenden Monate. Denn die Ernte ist reichlich ausgefallen und hat allenthalben guten Verdienst gebracht; viel Geld wurde eingenommen, das wieder unter die Leute gebracht sein will. Das gilt vom Weizen, vom Mais, von der Baumwolle. Grosse Getreide- wie Baumwollausfuhren werden den Bahnen im Herbst und im Winter überreichlich zu tun machen, sodass trotz zahlreicher Anschaffungen von rollendem Material grössere Stauungen im Frachtverkehr als zur gleichen Zeit früherer Jahre wahrscheinlich sind. Die Erwartungen von der hohen Kauffähigkeit des Landes, die sich auf die Ernten stützt, haben den Grosshandel schon jetzt in eine gegen früher ungewöhnliche Lebhaftigkeit versetzt. Auch die Zahlungen gehen pünktlicher ein, als nach Lage des Geldmarktes zu erwarten war, und die Klagen über massenhafte Einwanderung sind bei dem ziemlich an allen Ecken und Enden herrschenden Mangel an Arbeitskräften verstummt. Schliesslich mag als Zeugnis für die guten Aussichten noch die

Digitized by Google

Tatsache dienen, dass die Gewinne der industriellen Gesellschaften stetig zunehmen. Die Zahl der Unternehmen, die höhere Dividenden oder Nachdividenden oder beträchtliche Teildividenden erklären, wächst stetig.

Hinter dem allgemeinen Aufschwung bleibt auch der **Zuckerverbrauch** der Vereinigten Staaten durchaus nicht zurück. Gerade jetzt, wo wieder amerikanische Käufe an europäischen Märkten stattfanden, ist daher die Zunahme bemerkenswert. Im Zuckerverbrauch übertreffen heute die Vereinigten Staaten alle anderen Länder der Welt. Auch ist die Zunahme bisher ohne Beispiel. In den letzten zwanzig Jahren hat der Zuckerverbrauch um mehr als 100 Proz. zugenommen. Die Zunahme der Bevölkerung betrug in derselben Zeit nur 50 Prozent. In dem ersten Jahrfünft der achtziger Jahre des vorigen Jahrhunderts gelangte durchschnittlich kaum die Hälfte — 1 000 000 Tons — zur Einfuhr. Zahlenmässig ausgedrückt, hat sich der Zuckerverbrauch der Vereinigten Staaten auf 2½ Mill. Tons gehoben. Das ist fast ¼ der gesamten Zuckerernte der Welt. Diese ungeheure Menge wird allerdings nicht direkt als fertiger Gebrauchszucker verzehrt. Vielmehr geht ein grosser Teil in die Zuckerwarenindustrie über, von wo er dann in Form von allen möglichen Nahrungs- und Genussmitteln dem Verbrauch zugeführt wird. Gerade der Bedarf dieser Zuckerwaren steigt in Amerika ganz gewaltig, wie sich auch an den zuckerhaltigen Erzeugnissen der Schokoladenindustrie deutlich wahrnehmen lässt. Nicht den gleichen Schritt in der Zunahme vermag die Kakaoindustrie im engeren Sinne inne zu halten, woher es auch zu erklären ist, dass trotz der glänzenden Berichte aus der Schokoladenindustrie die Aufnahme von Rohkakao in den letzten Jahren nicht im entsprechenden Verhältnis wuchs. Wie die Schweiz im Verhältnis zu anderen Ländern zu ihren Milchschokoladen weniger Kakaomasse braucht, so werden die braunen Erzeugnisse in den Vereinigten Staaten im allgemeinen mehr auf einen süssen Ton gestimmt, was den Zuckerbedarf hebt und den Kakaoverbrauch eher stetig erscheinen lässt. Der Zuckerbedarf ist drüben so gross, dass das Bedürfnis der Einfuhr von Zucker sich weiter erhöht. In den nächsten Jahren werden daher auch die wirtschaftlichen Verhältnisse Kubas ausschlaggebend dafür sei, ob der europäische Rübenzucker in grösseren oder kleineren Mengen zur Befriedigung des amerikanischen Zuckerbedarfs herangezogen wird. Aus eigener Kraft heraus kann Amerika fremde Zuckerquellen auf absehbare Zeit nicht entbehren.

Aus England:

Von »**Prepared Cocoa**« wurden in engl. Pfund

	im August 1906 (1905)	in 8 Monaten 1906 (1905)
eingeführt	668 843 (631 538)	6 248 619 (5 771 373)
verbraucht	622 479 (599 515)	5 874 011 (5 468 841)
ausgeführt	41 398 (41 825)	353 567 (313 994)

Die Vorräte in den Transitlägern haben Ende August 1906 (1905, 1904) 70 000 (68 000, 70 000) engl. Pfund umfasst. Wenn auch der August eine Zunahme im englischen Bedarf gebracht hat, so ist diese gegen die Vormonate kleiner und gegen die Zunahme des Verbrauchs an Rohkakao ganz verschwindend. Ausserdem wies der heimische Verbrauch in den ersten acht Monaten 1904 gar 6 747 981 engl. Pfund auf.

Der **grosse Bedarf** der englischen Schokoladenindustrie **in Milch** für die Milchschokoladen hat bereits eine Preiserhöhung bewirkt. Immerhin bleibt dies ein erfreuliches Zeichen für die Entwickelung der englischen Milchschokoladenindustrie; dies geht auch aus den im Durchschnitt der letzten drei Jahre gleich gebliebenen Einfuhren von »prepared cocoa« hervor. Denn trotzdem ist der Verbrauch an Milchschokoladen in England wie überall in der Welt gewaltig gestiegen. Dagegen gab es vordem eine Zeit, wo die Milchschokoladen fast ausschliesslich von auswärts eingeführt wurden. Durch den Bedarf der Industrie sind natürlich die Mengen für den häuslichen Verbrauch verkleinert.

Auf der kürzlich veranstalteten **Jahresversammlung der britischen Confectioners Associations** kamen verschiedene Dinge zur Sprache, die allgemeine Verbreitung verdienen. Die Versammluug beschäftigte sich mit den **Schokoladenpreisen,** die durch fortwährende **Unterbietungen** sehr gedrückt sind. Rühmlich hervorgehoben wurden die schweizerischen Fabrikanten Cailler und Peter, die ihren Abnehmern nicht gestatten, unter dem von der Fabrik festgesetzen Preise zu verkaufen. Geschieht dies doch, so erhält der Betreffende nichts wieder geliefert. Dagegen werden fast alle englischen Schokoladen unter dem Preise, der auf den Packungen steht, abgegeben; die liebe Konkurrenz und der Futterneid wollen es nicht anders haben, und die Fabrikanten achten nicht mit der nötigen Strenge darauf, dass ihre Waren zu den richtigen Preisen verkauft werden. Auf diese Weise kann es geschehen, dass manche Geschäfte einen grossartigen Umsatz haben, der sich auf viele Pfunde Sterling beläuft, während der Gewinn nur wenige sh beträgt. Manche verkaufen 20 Proz. und noch mehr unter Preis. Dieses Unterbieten der Ladengeschäfte ist besonders schlimm zur Weihnachtszeit, in der die Haupteinnahme kommen soll, aber bei solchem Geschäftsgebahren nur sehr schmal ausfällt. Die Versammlung beschloss, in entsprechender Weise an Cadbury, Rowntree, Fry und andere führende Firmen heranzutreten, um eine Gesundung der Absatzverhältnisse herbeizuführen. Schon vorher war auch die **Zuckerfrage** behandelt worden. Hierüber sollte in der Londoner Ausstellungswoche am 12. September, wenn möglichst viele Beteiligte wegen der Ausstellung in London wären und deshalb teilnehmen könnten, verhandelt werden. Das ist auch geschehen. Die Verhandlungen richteten sich natürlich wieder gegen die Zuckerbesteuerung. Der Vorsitzende, Herr Edward-Leicester, führte aus, dass es unter den jetzigen Verhältnissen, wo der Zucker mit einem Drittel seines Wertes besteuert sei, unmöglich erscheine, das Gewerbe erfolgreich zu betreiben. Die tagende Gesellschaft und alle ähnlichen Verbände müssten sich vereinigen und nicht allein die Regierung, sondern auch alle Parlamentsmitglieder dazu drängen, die Steuer aufzuheben. Etwa 400 bis 500 Mitglieder des Parlamentes hätten sich schon bereit erklärt, für Abschaffung der Steuer zu stimmen. Die Angelegenheit müsste den Wählern immer wieder vor Augen geführt und ihnen vorgestellt werden, dass sie ½ d per Pfund mehr für ihren Zucker zahlten, als vor Einführung der Steuer. Auch müsse die Regierung darauf hingewiesen werden, dass noch im September der Brüsseler Zucker-Konvention die Kündigung auszusprechen sei. Diese Klagen sind nicht neu, sie tauchen seit Jahren schon immer wieder auf. Das Ergebnis der Versammlung bestand darin, dass eine Kommission zur weiteren Verfolgung der Angelegenheit gewählt wurde. Damit ist die Zahl der in gleicher Angelegenheit tätig gewesenen oder tätigen Kommissionen noch um eine vermehrt. Ob sie Erfolg haben wird?

Die Firma Cadbury ist mit einem **Bournville Cocoa** auf dem Markt erschienen. Diesem Kakao wird viel gutes nachgesagt, und die Konfitürenhändler werden darauf hingewiesen, dass dies vielleicht eine gute Gelegenheit wäre, um auch den Kleinhandel in Kakaopulver mehr und mehr an sich zu ziehen. Aehnliche Hinweise mussten kürzlich auch die deutschen Konfitürenhändler hören, als sie sich in Dresden ihren eigenen Verband gründeten. Die Firma Cadbury

Digitized by Google

gewährte sogar, um die Einführung des neuen Kakaopulvers zu erleichtern, auf alle, bis Ende September eingelaufenen Bestellungen eine entsprechende Vergütung.

Ueberhaupt sind dem Markt in den letzten Wochen von vielen Fabrikanten wieder **zahlreiche Neuigkeiten** zugeführt, die für das Wintergeschäft, besonders die weihnachtliche Hauptgeschäftszeit bestimmt sind. Die Veranlassung dazu war die alljährlich in der Agricultural Hall stattfindende Ausstellung, auf der die Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrikanten ihre jüngsten Erzeugnisse den aus allen Teilen der vereinigten Königreiche herbeigeeilten Abnehmern zeigten und meist schon die recht ansehnlichen Aufträge für den Bedarf der nächsten Monate mit heimbringen konnten. Auch die diesjährige Ausstellung war gut beschickt; sie stand ihren Vorgängerinnen nicht nach. Ein näheres Eingehen auf die Einzelheiten, das ursprünglich beabsichtigt war, liess sich aus mehreren Gründen nicht ermöglichen, sodass ein allgemeiner Hinweis auf den guten Verlauf der Ausstellung genügen muss.

Bekanntlich finden auch amerikanische Süssigkeiten in England Absatz; u. a. gehören dazu auch Huylers Milk Chocolates. Dem hierfür bestellten Reklamechef ist kürzlich ein kleiner Lapsus passiert, indem er anpries: »Use Huyler's Milk Chocolate«, der Engländer sagt wohl von Stiefelwichse und ähnlichen Sachen to use, nicht aber von Schokolade, die er nicht **gebraucht,** sondern wie jeder gebildete Europäer **isst.** Ob wohl der mit dem use entgleiste Amerikaner doch nicht zuletzt der schlaue Mann bleibt? Jedenfalls wissen jetzt mehr Engländer als vordem, dass Huyler aus Amerika in England Schokolade zu verkaufen hat. Denn ist das erst erreicht, so braucht die Schokolade nachher nur noch zu — schmecken.

In Glasgow kam eine Klagesache zur Verhandlung, die sich um den Begriff von **Swiss Chocolates** drehte. Die Nestlé und Anglo-Swiss Condensed Milk Company hatte als Generalvertreterin der Peter-Kohler-Gesellschaft gegen Carsons Limited geklagt, weil diese eine Schokolade feil hielt, auf deren Packung zu lesen war: »Carson's Swiss Milk Chocolate (Chocolat au lait Suisse, Original Vevey brand.)« Wenn es auch zu keiner Urteilsverkündung kam, so geht doch aus den Verhandlungen hervor, dass die Klägerin wenig Aussicht hat, mit ihrer Klage durchzudringen. Abgesehen von formalen Gründen, wurde vom Sheriff u. a. ausgeführt, dass Swiss Milk Chocolate zweierlei bedeuten könne, entweder Milchschokolade, die in der Schweiz hergestellt sei, oder Schokolade, die mit schweizer Milch in England erzeugt sei. Hieraus könne schon ein Zweifel an der Begründung der Klage entstehen. Wie die Sache auch immer ablaufen wird, jedenfalls muss jeder Unbeteiligte die von Carson's Limited gewählte Aufschrift auf den Schokoladenpackungen, die von der Klägerin angegriffen wurde, wenigstens als irreführend ansehen.

Aus der Schweiz:

Die **Ausfuhr von Schokolade** weist für das zweite Vierteljahr 1906 eine weitere Steigerung auf; denn es sind ausgeführt

	im II. Viertel	in 6 Monaten
1906	1 986 900 Kilo	3 785 100 Kilo
1905	1 695 700 »	3 304 000 »
1904	1 569 800 »	2 921 700 »

Die Wertzunahme des laufenden Jahres stellt sich für sechs Monate auf etwa 1700000 frs. Der Gesamtwert hat 14 691 578 frs betragen gegen 13 043 560 frs im ersten Halbjahr 1905. Im zweiten Viertel nahm besonders die Ausfuhr nach England zu, wohin allein 817 600 Kilo im Werte von 3400000 frs gingen, ferner die nach Deutschland und Frankreich, während die Ausfuhren nach den Vereinigten Staaten und nach Italien gegen die ersten drei Monate 1906 abfielen. Der gewaltigen Ausfuhr steht für sechs Monate 1906 eine winzig kleine Einfuhr von 14300 Kilo gegenüber, wovon 10100 Kilo aus Deutschland stammten. Der Durchschnittswert der Ausfuhren betrug 388 frs, der Einfuhren 210 frs auf 100 Kilo. Bedeutender war die Einfuhr von Kakaopulver, wovon in sechs Monaten 64600 Kilo im Werte von 258400 frs angeschrieben wurden; 1905 waren es in der gleichen Zeit nur 43400 Kilo. Von den 1906er Einfuhren kamen 45400 Kilo aus Holland, 17800 Kilo aus Deutschland. Andererseits stellte sich die Ausfuhr von Schokoladeteig und Kakaopulver für sechs Monate 1906 auf 239800 Kilo im Werte von 957527 frs. Hiervon gingen 80000 Kilo nach Italien, 59800 Kilo nach Frankreich, 22200 Kilo nach Deutschland, 21300 Kilo nach England und 18800 Kilo nach Belgien. Auch die Kindermehlausfuhr ist in den sechs Monaten 1906 weiter gestiegen, während die Ausfuhr kondensierter Milch nachliess. Hiervon sind im ersten Halbjahr 1906 14267600 Kilo im Werte von 14109761 frs ausgeführt gegen 14481300 Kilo zur gleichen Zeit 1905. Der Ausfall ist im zweiten Vierteljahr entstanden, denn die ersten drei Monate wiesen noch eine Zunahme auf. An Kindermehl sind vom Januar bis Juni 1906 585600 Kilo ins Ausland gegangen gegen 481600 Kilo im Vorjahr. Die bisherige Ausfuhr von 1906 hat einen Wert von 1199668 frs.

Die Berner Schokoladenfabrik Tobler & Co. A. G. macht bekannt, dass sie eine 4½prozentige Anleihe von 2 Millionen frs aufnehmen will. Diese Anleihe wird in 4000 auf den Inhaber lautende Stücke zu je 500 frs eingeteilt, ist auf 10 Jahre fest, ist von da ab auf 6 Monate gegenseitig kündbar und soll spätestens in 20 Jahren zurückgezahlt sein. Die Aktiengesellschaft wurde im November 1902 gegründet, sie übernahm die von dem Vater der jetzigen Direktoren etwa Mitte vorigen Jahrhunderts gegründete Berner Konfiseriefabrik. Ueber den Entwickelungsgang des Unternehmens seit der Umwandlung in eine Aktiengesellschaft und über die Gründe, die zur Aufnahme der Anleihe geführt haben, sagt das Ausschreiben der Gesellschaft folgendes:

»Von Anfang an war es das Bestreben der Gesellschaft, den ausgetretenen Weg der Schokoladefabrikation, der darauf ausging, durch beschleunigte und deshalb auch mangelhafte Fabrikation möglichst billige Ware herzustellen, zu meiden, um nur ganz tadellose und sorgfältig fabrizierte Qualitäten auf den Markt zu bringen. Erst nach und nach gewöhnte sich das Publikum an die moderneren, viel feiner verarbeiteten und leicht schmelzenden Qualitäten, die heute fast ausschliesslich verlangt werden. Mit diesem Umschwung, der sich nach und nach auch auf die Konsumenten im Auslande ausdehnte, war der Erfolg unseres Unternehmens gesichert, und hierdurch erklärt sich die rasche Ausdehnung, welche demselben gegeben werden musste, um der förmlich überraschenden Nachfrage in unseren Produkten nur annähernd entsprechen zu können. Im Jahre 1904 musste das Aktienkapital um 1000000 frs erhöht und gleichzeitig auch das Fabrikgebäude und die gesamte Installation vergrössert werden, und im September 1905 wurde das Aktienkapital zum Zwecke des sehr vorteilhaften Ankaufs der renommierten Schokoladefabrik Michele Talmone in Turin, um weitere 2000000 frs erhöht, sodass dasselbe heute 4000000 frs in volleinbezahlten Aktien beträgt. Wir sind gegenwärtig wieder an dem Punkte angelangt, wo eine sofortige Vergrösserung der Leistungsfähigkeit in Aussicht genommen werden muss, da es uns nicht möglich ist, die einlaufenden Bestellungen rechtzeitig zu

Digitized by Google

effektuieren. Deshalb sehen wir uns zum Zweck weiterer Ausdehnung veranlasst, eine Obligationen-Anleihe von 2000000 frs aufzunehmen.

Auf der hiesigen Fabrikanlage haftet zurzeit nur ein Obligationen-Anleihen von 600000 frs, welches am 31. Dezember 1908 von uns gekündigt werden kann, und das wir uns verpflichten, auf genannten Zeitpunkt zu kündigen. Sonst haften weder auf der Berner noch auf der Turiner Besitzung irgendwelche hypothekarische Schulden. Gleichzeitig verpflichten wir uns, auch in Zukunft diese beiden Besitzungen in keinerlei Weise zu belasten, solange das gegenwärtige Anleihen besteht.

Bezüglich der Rentabilität unseres Unternehmens erwähnen wir, dass unsern Aktionären nach reichlichen Abschreibungen im ersten Jahre 5 Proz., im zweiten 6 Proz. und im dritten Jahre 7 Proz. Dividenden verteilt werden konnten. Die bedeutenden Beträge, die wir als Agio auf unseren zwei letzten Aktien-Emmissionen erhielten, erlaubten uns, starke ausserordentliche Abschreibungen vorzunehmen und unsere ordentliche Reserve auf 115000 frs zu erhöhen.

Bilanz per 31. Dezember 1905.

Aktiven.

Kassa- und Wertschriften	42 061.25	frs
Inventar	531 150.65	»
Immobilien	457 000.—	»
Mobilien u. Beleuchtungsanlagen	484 000.—	»
Debitoren	1 106 267.20	»
Turiner Fabrik	2 500 000.—	»
	5 120 479.10	frs

Passiven.

Aktienkapital	4 000 000.—	frs
Reserve	115 000.—	»
Obligat. Anleihen	600 000.—	»
Kreditoren	276 513.80	»
Dividende und Tantième	118 492.—	»
Gewinn- und Verlust-Vortrag	10 473.30	»
	5 120 479.10	frs

In den acht Monaten des laufenden Geschäftsjahres hat sich die Verkaufsziffer gegenüber dem Vorjahre wieder um 817362 frs erhöht, wovon 513172 frs auf die Berner und 304200 frs auf die Turiner Fabrik entfallen.

Um die Mehrproduktion, für die der Absatz da ist, fabrizieren zu können, beabsichtigen wir nun den völligen Ausbau der Berner Fabrik im geschlossenen Viereck, wie es bei der ersten Anlage bereits in Aussicht genommen war, und es würden die neuen Räume nach und nach je nach sich einstellendem Bedürfnis mit Maschinen ausgestattet. Die gegenwärtige Leistungsfähigkeit kann dadurch ungefähr verdreifacht werden. In Turin ist eine einfache Erhöhung der bestehenden Gebäulichkeiten in Aussicht genommen.

Das Anleihen ist eingeteilt in 4000 auf den Inhaber lautende Obligationen von 500 frs. Die Obligationen sind vom 31. Dezember 1906 an zu 4½ Proz. per Jahr verzinslich und mit halbjährlichen Kupons per 30. Juni und 31. Dezember versehen.

Das Anleihen ist bis zum 31. Dezember 1916 unkündbar, von da an gegenseitig auf sechs Monate kündbar und muss spätestens bis zum 31. Dezember 1926 vollständig zurückbezahlt sein.

Zins- und Kapitalzahlungen erfolgen spesenfrei an der Kasse der Gesellschaft, sowie bei der Eidgenössischen Bank (A. G.) in Zürich und deren Kontors.

Das Anleihen wird an den Börsen von Zürich, Genf, Lausanne und Bern kotiert werden.

Alle dieses Anleihen betreffenden Publikationen erfolgen im Schweiz. Handelsamtsblatt und in andern vom Verwaltungsrate zu bezeichnenden Tageszeitungen.«

Soweit das Rundschreiben.

Zur Zeichnung sind zunächst nur 500000 frs aufgelegt, die zum Nennwerte ausgegeben werden. Dieser Teilbetrag ist nahezu viermal überzeichnet worden.

Wie schon im letzten Heft gemeldet, verteilen die Vereinigten Berner und Zürcher Schokoladefabriken **Lindt & Sprüngli** wie im Vorjahre eine Dividende von 5 Proz., das sind 150000 frs auf 3 Millionen frs Aktienkapital. Der Ertrag der Fabriken in Kilchberg bei Zürich und in Bern stellt sich auf 331135 frs gegen 253395 frs im Vorjahr. Ausserdem war ein Vortrag von 33951 frs (i. V. 34479 frs) vorhanden. Zu Abschreibungen werden 157250 frs (i. V. 103923 frs) verwandt, und nach Abzug der Dividende verbleibt ein Vortrag von 57836 frs (i. V. 33951 frs). In der auf den 31. März ausgerichteten Bilanz sind die Fabriken mit 2513559 frs (i. V. 2571177 frs) eingestellt. Die Warenvorräte betragen 1087831 frs (1097202 frs i. V.), die Debitores umfassen 681460 frs (i. V. 706426 frs). Unter den Passiven befinden sich ausser dem Aktienkapital Hypotheken von 250000 frs (i. V. 350000 frs), der Invalidenfonds mit 204178 frs (i. V. 196935 frs), Kreditores mit 640957 frs (i. V. 663027 frs).

Soweit Angaben zur Hand sind, arbeiten die **Schweizerischen Schokoladengesellschaften heute** mit folgenden **Kapitalien:**

Suchard	mit	9 000 000	frs
Tobler	»	4 600 000	»
Cailler	»	4 480 000	»
Lindt & Sprüngli	»	3 000 000	»
Klaus	»	1 500 000	»
Lucerna	»	1 500 000	»
Lugano	»	1 500 000	»
Berner Alpenmilch	»	1 300 000	»
Maestrani	»	1 000 000	»
Séchaud	»	1 000 000	»
Peter-Kohler	»	1 000 000	»
Villars	»	880 000	»
Ribet	»	800 000	»
Zürcher	»	750 000	»
Léman	»	500 000	»
Croisier	»	500 000	»
Frey	»	500 000	»

Natürlich stellen diese Ziffern nur die Nennwerte vor oder, wie z. B. bei Cailler, dessen Stammkapital schon zurückgezahlt ist, die Obligationen. Wer in dieser Reihe noch Fehler entdeckt, zumal oft auch Hypotheken und andere Kapitalposten hätten mitberechnet werden müssen, deren Vorhandensein im Augenblick nicht nachzuweisen ist, der wird gebeten, die Ziffern richtig zu stellen.

Die **Schweizerische Lebensmittelgesellschaft Kaufhaus A. G.** in Zürich gewährt ihrer Kundschaft eine Einkaufsdividende von 6 Proz. Der Umsatz ist um 230000 frs gestiegen. Eine Dividende an die Aktionäre wird nicht verteilt. Der ganze Reingewinn soll vielmehr zu ausserordentlichen Abschreibungen Verwendung finden; dies geschieht mit Rücksicht auf bauliche Veränderungen und Einrichtungen, die im Laufe des Geschäftsjahres vorgenommen sind.

Die **»Helvetia«** A. G., Schweizerische **Kaffeesurrogatfabriken** in Langenthal, gibt für 1905/06 5 Proz. Dividende gegen 4 Proz. im Vorjahr.

Die **Société suisse pour l'industrie du Sucre** verteilt auf 2700000 frs Aktienkapital 7 Proz. Dividende für das Geschäftsjahr 1905/06.

Ueberall, wo Milchschokoladen in grösseren Mengen hergestellt werden, geraten sich **Milchlieferanten und Milchkäufer über den Preis** in die Haare. Aus England wird darüber berichtet, und besonders in der Schweiz, wo auch andere Industrien viel Milch brauchen, wird der Milchpreis über kurz

Digitized by Google

oder lang eine noch viel bedeutsamere Rolle spielen, als es schon heute der Fall ist. In einzelnen Gegenden der Schweiz spricht man schon geradezu von einem »Milchkrieg«, der zunächst nur den Hausbedarf trifft, aber doch auch von den einzelnen Industrien wohl beachtet werden muss. Der jüngste Milchkrieg ist in Bern ausgebrochen, wo 22 Rappen, 2 Rappen mehr, für die Milch verlangt werden. Die Chamer Gesellschaft bietet den Lieferanten der Chamer Fabrik für die Zeit vom 1. November bis zum 30. April nächsten Jahres 15 frs für 100 Kilo Milch. In der französischen Schweiz, in La Chaux-de Fonds, hat sich ein Milchkonsumverein gebildet, der schon amtlich eingetragen ist. Man behauptet aber, dass viele Lieferanten ihre Milch trotzdem unter dem Siegel der Verschwiegenheit zum alten Preise von 20 Rappen abgeben.

In Basel ist kürzlich ein Verkaufshaus neuer Art eingerichtet und unter dem Namen **»Zentralhallen Basel«** eröffnet. Das Unternehmen steht bis jetzt noch einzig da in der Schweiz. In dem gewaltigen Neubau haben sieben Basler Firmen, die die verschiedenen Gebiete der Lebens- und Genussmittelbranche vertreten, Verkaufsstellen eingerichtet, und zwar u. a. für Kolonialwaren der verschiedensten Art, Obst und Gemüse, Grob- und Feinbäckerei, Konfiserie. Den Hausfrauen ist damit Gelegenheit geboten, den ganzen Tages oder Wochenbedarf an Lebens- und Genussmitteln an einem einzigen Orte zu decken. Die beiden Verkaufshallen im Erdgeschoss und ersten Stock nehmen einen Flächenraum von je 400 qm ein. Im ersten Stock ist für die Kundschaft ein Erfrischungsraum eingerichtet, wo Schokolade, Tee, Bouillon, Kaffee, Eis usw. zu mässigen Preisen serviert werden.

Zucker.

Bericht vom 4. Oktober 1906.

Die Zuckermärkte standen in den letzten 14 Tagen vollständig im Zeichen des kubanischen Aufstandes, sodass Witterung und Rübenstand dagegen vernachlässigt wurden. Inzwischen haben die Vereinigten Staaten auf Kuba das Heft in die Hand genommen, und dieser Umstand hat zur Beruhigung beigetragen, da man dies als das Ende der Unruhen ansieht. Allerdings bleiben trotzdem die kubanischen Verhältnisse vorläufig noch ziemlich verworren. Ob daher von der amerikanischen Besetzung schon die völlige Beruhigung des Landes ausgehen wird, kann heute noch nicht entschieden werden. Der Gang der Preise führte in der ersten Woche ziemlich bergab, um in der zweiten einen Teil der Einbusse wieder zu gewinnen, doch hob die laufende Woche matt an.

Hierzu trugen neben Kuba auch die Aussichten für die Ernte bei. Namentlich das Wurzelgewicht ist höher als vorm Jahr. Es hat Ende voriger Woche durchschnittlich 481 gr gegen 415 gr im Vorjahr betragen. Dagegen war der Zuckergehalt um 1.2 Proz. niedriger; er betrug 15.8 Proz. Die Berichte der schon arbeitenden Fabriken lauten recht verschieden. Schlüsse können daraus noch nicht gezogen werden,

Der Raffinadenmarkt verhielt sich verhältnismässig ruhig. Anfangs regte sich etwas, doch will man lieber erst abwarten, bis sich ein abschliessendes Urteil über die neue Ernte geben lässt. Und das wird bald sein. Die Magdeburger Tagespreise standen am 3. Oktober auf 18.75 Mk. für gemahlenen Melis und auf 21 Mk. für gemahlene Brotraffinade.

Die Abforderungen an den Verbrauch waren in der Berichtszeit gut.

Kakaobohnen.

Bericht vom 3. Oktober 1906.

In unserm letzten Bericht vom 20. September konnten wir schon melden, dass die Preise eine allgemeine Schwenkung nach unten machten. Allerdings ist diese nicht so schnell und so plötzlich erfolgt, wie die Drehung nach oben, aber sie hat auch in der Berichtszeit angehalten. Wohl hat man hier und da nicht recht mit wollen, aber alle Beharrlichkeit hat schliesslich nichts genützt. Die Preismauern der Hausse werden von Bahia aus mit Erfolg berannt. Auch Accra und andere werden bald helfen. Von Bahia liegen heute schon Angebote für fair fermented vor, die bei 56 6 stehen, also auf etwa 58 Mk. Kostfracht Hamburg für Käufer auskommen, und es hat den Anschein, als ob die Preise hier noch nicht stehen bleiben werden.

Sehr beachtenswert sind die hohen Hamburger Septemberzufuhren; nach den Herkunftshäfen verteilen sich diese für die zweite Septemberhälfte wie folgt:

Le Hâvre	9 278 Sack
Lissabon	6 299 »
Westindien	4 815 »
Westküste Südamerika	4 150 »
Bahia	2 850 »
Adria	1 499 »
New-York	1 199 »
London	742 »
Liverpool	537 »
Westküste Afrika	475 »
Bremen	403 »
Amsterdam	352 »
Southampton	250 »
Rotterdam	219 »
Bordeaux	62 »
Antwerpen	55 »
Colombo	24 »
Skandinavien	14 »
Zusammen	33 223 Sack
gegen 1905:	17 932 »

	1906	1905	1904
im September:	76586	33 394	53 836 Sack
seit Anfang:	471 692	447 715	498 484 »

Auch der Oktober hat einen guten Anfang genommen; soweit schon Unterlagen für die ersten Tage vorhanden sind, betragen die Zufuhren über 20 000 Sack!

Im übrigen verweisen wir auf die

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. In der ersten Septemberhälfte 1906 sind in Guayaquil 18 900 Quintales angeliefert gegen 6000 und 18 500 Quintales 1905 und 1904. Seit Jahresanfang, in 8½ Monaten, sind angeliefert:

1906	1905	1904
359 150	338 000	433 750 Quintales.

Im ganzen September 1905 sind nur 9250 Quintales und im Oktober 1905 ebenfalls nur 7750 Quintales angebracht. Demnach hat die erste Septemberhälfte 1906 schon grössere Zufuhren aufzuweisen als die beiden Monate September und Oktober 1905.

In London kamen am 25. September 526 Sack zur Auktion. Davon fanden 214 Sack Käufer. Man bezahlte für Caraquez 73 bis 74 s, guten Sommer-Arriba 81 s. Auch unter der Hand wurden gute Sommer Arribas mit 81 bis 82 s, kurante Arriba-Kakaos mit 74 s bezahlt. Hamburger Abladungsangebote standen Ende September auf 70 Mk. für Superior Epoca Arriba, auf 68½ Mk. für Balao und Machala.

Digitized by Google

Trinidadkakao. Im August 1906 sind im ganzen 12998 Sack verladen worden gegen 23011 und 19054 Sack in den gleichen Monaten der Vorjahre 1905 und 1904. Seit Jahresanfang, in acht Monaten, gelangten zur Ausfuhr

1906	1905	1904
123536	173830	173830 Sack.

Ueber den Stand auf Trinidad lauten die Nachrichten etwas günstiger. Wenn auch sofort greifbare Ware sehr knapp ist, so rechnete man doch für den Oktober schon wieder mit besseren Ankünften, zumal das Wetter freundlicher wurde. Trotzdem ist es schwer, selbst Abschlüsse auf spätere Monate zu machen, denn die Inhaber halten greifbare und kommende Mengen sehr fest. Unter diesem Eindruck stand auch das Geschäft in Trinidadkakaos während der Berichtszeit. Besonders amerikanische Anfragen trugen in Port of Spain zur Befestigung bei. Grössere, nennenswerte Mengen sollen kaum vor Dezember/Januar zu erwarten sein.

In London waren am 25. September 810 Sack angeboten. Davon wurden 200 Sack verkauft, gut bis fein zu 72 bis 73 s. Auch unter der Hand fanden einige Umsätze zu den hohen Preisen statt.

Die Bestände sanken in der Berichtszeit weiter. In London lagen am 22. September 11988 Sack und in Le Havre am 15. September 33623 Sack.

Thomékakao. Ein dritter Dampfer »Ambaca« hat in Lissabon am 21. September noch 7902 Sack gelandet. Im ganzen sind 24980 Sack im September 1906 angekommen, während ungefähr 24000 Sack erwartet wurden. Im September 1905 wurden in Lissabon 36965 Sack gelandet, 1904 30581 Sack. Seit Jahresanfang, in neun Monaten, sind auf den Lissaboner Platz gebracht

1906	1905	1904
250077	283654	206464 Sack.

Der Ausfall 1906 gegen 1905 wird erheblich kleiner, wenn man den Ende 1904 verspäteten Dampfer mit 20083 Sack abrechnet. Was der Oktober 1906 bringen wird, lässt sich heute noch nicht sagen. Im Oktober 1905 kamen von Thomé 46398 Sack und im Oktober 1904 43171 Sack.

Die Lissaboner Bestände haben am 22. September 1906 45380 Sack umfasst, ungerechnet die Zufuhren des dritten Dampfers, am 16. September 1905 waren es 59000 Sack.

Die Preise waren bis in die letzten Tage fest, für »fein« auf 62 Mk., für »mittel« ohne Einwurf auf etwa 59 Mk. In Lissabon sollen auch grössere Verkäufe stattgefunden haben. Scheinbar ist man dort ebenfalls williger geworden.

Bahiakakao. Ueber die Septemberzufuhren in Bahia lag noch nichts vor. Im September 1905 wurden 28181 Sack und 1904 34886 Sack in Bahia angebracht. Die Preise, die Ende September noch auf 63½ Mk. für superior und auf 59¾ Mk. für fair standen, haben seitdem nachgegeben. Wir hörten von etwa 58 Mk. für fair. Dabei ist man geneigt, im Preise Käufern entgegen zu kommen. Alle Preise verstehen sich Kostfracht Hamburg.

Sanchez / Samanákakao. Die Forderungen stellten sich auf 59 bis 60 Mk. Neues hierüber lag nicht vor, so dass wir uns heute damit begnügen müssen, nochmals auf die in Heft 274, Seite 791 veröffentlichten Berichte zu verweisen. In London kamen am 25. September 700 Sack dominikanische Kakaos unter den Hammer. 311 Sack wurden verkauft, und zwar zahlte man für graue Bohnen 53 s, für gute, rötliche 63 s.

Accrakakao. Die Juniausfuhren 1906 haben 474890 lbs umfasst. Ueber Juli bis September waren noch keine Zahlen gegeben. Seit Jahresanfang 1906, in sechs Monaten, sind 6482113 lbs ausgeführt. Ueber die knappe Zeit der kleinen Zufuhren, die etwa vom Frühjahr bis in den Oktober hineinreicht, werden wir in den nächsten Wochen hinweg sein. Das Angebot greifbarer Ware ist noch fester, dagegen wird Accra auf Abladung williger schon zu 52½ Mk. angeboten.

Grenadakakao. In den letzten drei Augustwochen sind nur 237 Sack verladen. In acht Monaten, seit dem 1. Januar, sind zur Verladung von Grenada gekommen:

1906	1905	1904
35386	49054	51963 Sack.

Ausser Umsätzen unter der Hand wurden auf den Auktionen am 25. September in London 266 Sack von 556 Sack verkauft, kurant bis mittel zu 60 bis 63 s, gut bis fein zu 64 bis 67 s. Im einzelnen schwankten die Preise hin und her, doch zeigt sich der Durchschnittsstand unverändert.

Die Londoner Bestände haben am 22. September 7092 Sack umfasst.

Ceylonkakao. Aus Colombo wird unter dem 11. August d. J. berichtet, dass das Angebot in den Monaten Juni, Juli und August nur gering war. Deshalb war das Geschäft auch sehr beschränkt. Die im August greifbar werdende, sogenannte »kleine Ernte« (Juli/August) ist wider Erwarten ungünstig ausgefallen, so dass die Preise bei reger Nachfrage und spärlichem Angebot um 3 Rupien aufs cwt (etwa 4 Mk. auf 50 Kilo) stiegen. In sieben Monaten 1906, von Januar bis Juli, sind 2132000 Kilo ausgeführt gegen 2160000 Kilo zur gleichen Zeit 1905. Der Anteil Deutschlands, soweit die direkten Abladungen in Betracht kommen, ist für 7 Monate 1906 gegen 1905 zurück. Denn es wurden in dieser Zeit 1906 243000 Kilo und 1905 270000 Kilo direkt nach Deutschland verladen.

Das Angebot in London umfasste am 25. Septbr. nur 216 Sack, wovon 63 Sack verkauft werden konnten, kurante bis mittlere zu 62½ bis 70 s. Am 22. September lagen in London 12463 Sack.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden nur am 25. Septbr. statt. Das Gesamtangebot umfasste 3841 Sack, und da die Nachfrage nur klein war, gingen nur 1253 Sack in andere Hände über. Besonders zu Anfang wollte der Verkauf garnicht gelingen, erst gegen Ende der Auktionen traten die Käufer hervor. Daraus ist ersichtlich, dass diese nur soviel aufnehmen, als sie gerade brauchen, dass sie aber im übrigen abwarten und zusehen wollen, bis die Preise wieder auf einen annehmbaren Stand zurückgegangen sind. Unter der Hand fanden aber umfangreichere Umsätze in allen Sorten während der ganzen Berichtszeit statt. Allgemein bezahlte man Preise, die etwa den Auktionspreisen gleich waren.

Die Londoner Zufuhren waren in der Berichtszeit nicht so hoch, dass sie den verhältnismässig starken Anforderungen für den heimischen Verbrauch und besonders für die Ausfuhr gerecht werden konnten. Daher gaben die Bestände weiter nach und umfassten 22. September 1906 (1905) 63055 (90010) Sack.

Die nächsten Auktionen finden in London am 2. Oktober statt. Dazu sind, soweit ersichtlich ist, 1544 Sack angemeldet.

Liverpool. Der Markt ist geschäftslos, da die Ansichten der Verkäufer und Käufer über die Preise zu verschieden sind, um Abschlüsse zu ermöglichen. Wenigstens hat es sich unter solchen Verhältnissen in der Berichtszeit nur um ganz geringe Umsätze gehandelt. Gelandet wurden 4530 Sack Thomé und 250 Sack verschiedener Herkunft.

In **Southampton** fielen die Zufuhren recht reichlich aus; sie bestanden aus 2270 Sack Guayaquil, 1700 Sack Bahia, 645 Sack Trinidad und 82 Sack

Digitized by Google

anderer Sorten. Aus **Goole** werden 55 Sack als von Rotterdam eingetroffen gemeldet.

Le Havre. In der ersten Septemberhälfte sind in Le Havre

	angeliefert	abgeliefert
1906:	5 041 Sack	21 281 Sack
1905:	13 509 »	14 532 »

Die Bestände haben am 15. September 1906 120 216 Sack betragen; vorm Jahr waren es 167 266 Sack. Es hat — nach den Zahlen zu schliessen — den Anschein, als ob alles, was in diesem Jahre in London und Le Havre ausfällt, nach Hamburg geht. Wenigstens lassen die hohen Hamburger Septemberzahlen diesen Schluss zu.

Kakaoverbrauch:

Deutschland. Die Aufnahme von Rohkakao hat betragen

	im August	in 8 Monaten
1906:	2 535 400 Kilo	24 316 300 Kilo
1905:	1 781 500 »	20 485 400 »
1904:	1 595 200 »	18 711 100 »

Die Kakaohausse hat demnach den Augustbewegungen in keiner Weise geschadet, woraus man wohl ohne weiteres schliessen darf, dass die über die Grenze genommenen Mengen aus Käufen stammen, die in billiger Zeit gemacht worden sind. Die Verbrauchszunahme stellt sich für 8 Monate 1906 gegen 1905 auf fast 19 Prozent. Im August 1906 allein sind 753 900 Kilo mehr in den Verbrauch überführt als 1905. Einzelheiten hierüber werden an anderer Stelle des Heftes gebracht.

Holland. Die Einfuhr von Rohkakao hat betragen:

	im August	in 8 Monaten
1906:	1 769 000 Kilo	13 807 000 Kilo
1905:	1 669 000 »	11 124 000 »

Auch die Augustzufuhren sind wie die des Vormonats höher gewesen. Seit Jahresanfang stellt sich die Zunahme der Zufuhren von 1906 für Holland allein auf 2683 000 Kilo oder über 24 Prozent gegen 1905.

Von diesen Mengen sind in den acht Monaten bewegt über:

	Amsterdam	Rotterdam
1906:	8 482 000 Kilo	5 255 000 Kilo
1905:	6 894 000 »	4 164 000 »

Frankreich. Die Aufnahme von Rohkakao in den französischen Verbrauch weist für den August 1906 gegen das Vorjahr 1905 einen Rückgang von 251 800 Kilo auf. Es wurden für den Verbrauch angeschrieben:

	im August	in 8 Monaten
1906:	1 681 000 Kilo	14 705 100 Kilo
1905:	1 919 900 »	13 423 700 »
1904:	1 635 700 »	14 308 000 »

Die Gesamtzunahme von 1906 gegen 1905 beträgt für 8 Monate tatsächlich nur noch 10⅓ Prozent, während es für 7 Monate 13 Prozent waren. Unsere in Heft 274 angegebene Schätzung ist demnach um fast eine halbe Million Kilo zu hoch gewesen.

Die Bestände der französischen Transitläger haben Anfang September 1906 14 128 500 Kilo umfasst gegen 19 306 000 Kilo zur gleichen Zeit 1905 und 20 082 800 Kilo 1904.

Vereinigte Staaten. Die Einfuhr von Rohkakao hat betragen

	im Juli	seit Jahresanfang
1906:	7 507 609 lbs	51 970 713 lbs
1905	7 008 089 »	50 350 878 »
1904:	4 324 513 »	47 430 470 »

Die Julizufuhren haben betragen

	aus Brit.-Westindien	aus d übrigen Westindien
1906:	2 164 671 lbs	2 588 301 lbs
1905:	2 519 666 »	1 457 909 »

Und seit Jahresanfang, in 7 Monaten, sind angekommen aus:

	Britisch-Westindien	dem übrigen Westindien
1906:	15 631 123 lbs	8 802 818 lbs
1905:	17 532 954 »	7 250 632 »
1904:	18 989 343 »	8 260 183 »

Hieraus geht wohl hervor, dass Trinidad und Grenada kleinere Mengen geliefert haben, nicht aber, dass die segensreiche Ernte von Santo Domingo nach den Vereinigten Staaten ging. Dann hätte die Zunahme für das übrige Westindien nicht nur etwa 1 550 000 lbs = etwa 700 000 Kilo = etwa 10 000 Sack, sondern wohl bedeutend grösser sein müssen.

Spanien. Die Einfuhr von Rohkakao in Spanien hat umfasst

	im Juli	in 7 Monaten
1906:	454 800 Kilo	3 604 800 Kilo
1905:	226 000 »	3 203 400 »

Hier zeigt der Juli schon eine ansehnliche Zunahme der Zufuhren, die zu der Zeit in andern Ländern niedriger waren.

Kakaoschalen. Zur Auktion am 2. Oktober sind in London 56 tons von Cadbury angemeldet. Vorm Jahr, 1905, waren es 73 tons, vor zwei Jahren 55 tons.

Kakaobutter.

Bericht vom 2. Oktober 1906.

Auf den heute in Amsterdam und London abgehaltenen Auktionen hat die Hausse aus dem Bohnenmarkte ihren Einfluss zur Geltung gebracht. Die Preise für die Marke Van Houten sind um rund 30 Mk., für Nebenmarken um rund 26—28 Mk. gestiegen, während in London für die Marke Cadbury ein um 17 Mk. höherer Preis bezahlt worden ist.

So hohe Preise haben wir seit 1901 nicht gehabt!

Die Amsterdamer Auktion brachte 60000 Kilo der Marke Van Houten, 4000 Kilo Dejong und 5000 Kilo Mignon zum Verkauf. Man eröffnete mit 83½ c, ging auf 84, 85, 85½, 86¼, 86⅝ und schloss beim 114. Kaveling mit 83¾ c. Der Durchschnitt steht auf 84,65 c. Das ist ein sehr hoher Preis, der seinesgleichen seit Juli 1901 nicht gehabt hat.

Die Marke Dejong eröffnete den Verkauf mit 79½ c und schloss mit 84 c; der Durchschnittspreis steht auf rund 81½ c. Bei Mignon wurden 81 c angeboten und mit 81 c sind alle 5000 Kilo als verkauft gemeldet.

Betrachten wir den Preisgang für die Marke Van Houten in 1906, so finden wir, dass die Preise im Januar mit 65 c am tiefsten standen. Von Februar an haben wir Monat für Monat etwas höher gehende Preise gehabt und zwar 66½, 67,20, 67,15, 68,10, 68,85, 68,15, 70,60. Mit 76,65 im September und 84,65 jetzt im Oktober haben wir den höchsten Preisstand erreicht.

England hat billigere Butter; wenn dort genug produziert wird, kann es nach dem Kontinent verkaufen. Im September stand dort der Preis auf 12⅞ p; in der heutigen Auktion ist der Preis auf 13¾ p gestiegen. Das ergibt für 100 Kilo 258 Mk., also rund 20 Mk. unter Kontinentpreis. Da werden wir sicher noch in diesem Monat englischer Exportbutter im ausländischen Markt begegnen.

In der zweiten Hälfte des Septembers waren viele Käufer im Markt, die sich auf Grund der Septemberpreise für Oktober-November versorgen wollten. Ein Teil der vorliegenden Aufträge ist unerledigt geblieben. Ob diese Käufer zu den Oktoberpreisen wieder erscheinen oder ob sie sich durch eigene Produktion Butter schaffen, bleibt abzuwarten.

Digitized by Google

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Stimmungsbericht über Kakaopreise. Aus allem, was ich aus den beweisfähigen Zahlen dieser Nummer, aus Unterredungen mit Fabrikanten und Bohnenkaufleuten gelernt habe und nun als Niederschlag hier verkünden kann, scheint mir das klar hervorzugehen, dass wir mit den Preisen zu Tal wandern. Gegen die Mitte des Septembers sind wir, bei den Konsumbohnen Bahia, Samana, Accra, Thomé um etliche Mark niedriger. In 14 Tagen, bei Herausgabe von Nr. 276, wird sich allem Anscheine nach die Lage nicht wesentlich verändert haben, aber noch 14 Tage später, Anfang November, werden wir schon wieder etwas tiefer unter dem Druck der täglich sich steigernden Bahiazufuhren stehen. Nicht unbeachtet wird es bleiben dürfen, dass anscheinend Lissabon im Kakaokonzert bis auf weiteres nur als Begleiter mitwirkt. Tonführend ist es nicht mehr; die Stimmgabel scheint Hamburg in der Hand zu haben; der Kapellmeister wohnt auch in Hamburg; man sei darum vorsichtig mit der Preisgabe von Zahlen und Bedürfnissen, die den Haussekonzertmeistern aufs neue die Instrumente zu neuen Taten liefern würden.

Das klügste, was die Fabrikanten tun können, ist, dass sie sich zum nächsten Sonntag alle ihre Reisenden und Hauptagenten ins Fabrikkontor bestellen und mit ihnen eine »ungemütliche« Preisbesprechung halten. Das Resultat aber muss sein, dass die Fabrikation von solchen Sorten und Qualitäten von nächstem Montag ab eingestellt werden muss, bei der der Fabrikant seine Rechnung nicht findet. Wirft doch jeder Reisender seinen Musterkoffer am Monatsende auch in die Ecke, wenn er 100 Mark im Monat mehr verbraucht als eingenommen hat. —

Und den Bohnenverkäufern halte man dann diese Massregel vor und sage ihnen, bevor nicht die Preise auf der Lage von 55 Mark für feinen Thomé oder Bahia oder gleichartige Sorten wären, würde man die Fabrikation der billigen Konsumfabrikate ruhen lassen und nur bessere Sorten herstellen und vertreiben lassen. —

Ach, wie schnell würde man nachgeben müssen! — R.

Mit Heft 277 vom 5. November 1906 — dies ist Heft 275 — ist ein Teil der Abonnements zu erneuern. Wir bitten um rechtzeige Einsendung des Betrages, damit Verzögerungen in der regelmässigen Zustellung vermieden werden. Ausdrücklich machen wir darauf aufmerksam, dass diese Aufforderung nur an solche Leser gerichtet ist, deren Abonnement mit Heft 276 vom 20. Oktober 1906 abläuft.

Lindt gegen Lindt. Zu diesem Thema gehört noch eine neue Veröffentlichung der A.-G. Vereinigte Berner und Zürcher Schokoladenfabriken Lindt & Sprüngli, die wir in der »Frkft. Zeitung« am 27. September fanden:

»Zur Aufklärung und Warnung.

Unter dem Titel »Avis an die Schokolade-Konsumenten« veröffentlicht eine neue Firma A. & W. Lindt in Bern eine Ankündigung ihrer Etablierung und eine Anpreisung ihrer Produkte.

Die Gründung dieser Firma beruht auf einem krassen Vertragsbruch früherer Beamter unserer Gesellschaft, die darauf ausgehen, ihren Familiennamen »Lindt« für sich auszubeuten. Diesem unrühmlichen Gebahren gegenüber erklären wir, dass der Erfinder der Lindt-Schokolade, Herr Rod. Lindt fils in Bern, der sein Fabrikationsverfahren, seine Fabrik und sein gesamtes Geschäft im Jahre 1899 an uns verkauft hat, jede Beziehung zu dieser neuen Firma A. & W. Lindt des entschiedensten ablehnt. Er ist bereit, eidlich zu bekräftigen, dass solche Beziehungen nicht bestehen.

Die unter der Marke »Rod. Lindt fils« bekannte, allein echte Lindt-Schokolade wird nach wie vor ausschliesslich in unseren Fabriken in Bern und in Kilchberg bei Zürich hergestellt.

Nur unser Produkt darf als Lindt-Schokolade verkauft werden, und jedes Anpreisen eines anderen Fabrikates unter der Bezeichnung »Lindt-Schokolade« wird strafrechtlich verfolgt; gegen die Firma A. & W. Lindt sind die gerichtlichen Schritte bereits eingeleitet.

Man achte daher, um sich vor Täuschung zu schützen, genau auf die Marke »Rod. Lindt fils« und auf unsere nebenstehende eingetragene Schutzmarke. Aktien-Gesellschaft
Vereinigte Berner & Zürcher Schokolade-Fabriken
Lindt & Sprüngli, Bern und Zürich.«

* * *

Hierauf hat die Firma A. & W. Lindt in Bern in den Tageszeitungen folgende Erwiderung veröffentlicht:

»Zur Richtigstellung.

Die Aktiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli in Zürich erlässt unter dem Titel »Zur Aufklärung und Warnung« eine Kundmachung in den Zeitungen, durch welche sie versucht, unsere verehrte Kundschaft und ein weiteres Publikum durch Entstellung der tatsächlichen Verhältnisse irre zu führen und benützt diesen Anlass, um ihrem Aerger über die Neugründung unserer Fabrik Luft zu machen und uns persönlich anzugreifen.

Die Unterzeichneten weisen diese Angriffe des Entschiedensten zurück und stellen hier fest, dass sowohl Herr Rod. Lindt, als auch dessen Bruder, Herr Aug. Lindt, und dessen Vetter, Herr Walter Lindt, durch die Art der Geschäftsführung in Zürich sich gezwungen sahen, von ihren Stellungen bei der obengenannten Gesellschaft zurückzutreten.

Der Erfinder der Lindt-Schokolade, Herr Rod. Lindt, hat denn auch schon seit Jahresfrist alle und jede Beziehung mit der Firma Lindt & Sprüngli abgebrochen und steht somit in gar keinem Verhältnis mehr zu derselben.

Die Unterzeichneten haben unter der Firma A. & W. Lindt eine neue Schokoladenfabrik gegründet und stellen nach eigenem neuen Verfahren ein Fabrikat her, welches alle bisherigen Schokoladen an Feinheit und Aroma übertrifft. Sie bringen nicht die Marke Rod. Lindt fils, auch keine Nachahmung derselben, sondern ein neues erstklassiges Produkt, die echte A. & W. Lindt Schokolade in den Handel. Sie weisen den Vorwurf des krassen Vertragsbruches energisch zurück. Sie haben das Recht, eine Fabrik zu gründen und ihre eingetragene Firma A. & W. Lindt zu benützen und als Fabrik- und Handelsmarke zu verwenden. Sie gewärtigen deshalb in aller Ruhe den angedrohten Prozess.

Digitized by Google

Die Zürcher Firma ist in ihren Mitteln nicht wählerisch und versucht durch Drohung mit strafrechtlichen Schritten die Verkäufer von A. & W. Lindt-Produkten einzuschüchtern. Sie weiss wohl, dass ihr hierzu kein Recht zusteht, und dass sie sich hierdurch selbst strafrechtlich verantwortlich macht. Die Unterzeichneten werden denn auch ihre Interessen voll und ganz zu wahren wissen.

Die verehrte Kundschaft wird deshalb höflich ersucht, sich durch solche Ergüsse der Zürcher Firma nicht einschüchtern zu lassen, und das verehrliche Publikum wird höfl gebeten, ausdrücklich nur die echte A. & W. Lindt-Schokolade zu verlangen.

Chocoladenfabrik A. & W. Lindt, Bern.«

* * *

Aufmerksame Leser werden finden, dass die Regelung der entstandenen Differenz nicht so ganz leicht sein wird. Herr Rod. Lindt senior hat sich an der Gründung der neuen Fabrik nicht beteiligt; die Gründer sind sein Bruder Aug. Lindt und sein Vetter Walter Lindt. Nun entsteht die sehr wichtige Frage: Waren an dem Tage, an dem die Berner Lindtfirma verkauft wurde, diese beiden Herren Lindt Mitinhaber der Berner Stammfirma Lindt, Mitbesitzer des Lindt-Verfahrens, und haben sie ihren Besitz an Firma, Liegenschaften und Verfahren ebenfalls verkauft? Oder waren die Herren A. & W. Lindt damals nur Angestellte des Herrn Rod. Lindt, und sind sie später weiter nur Angestellte der Aktiengesellschaft gewesen?

Juristisch wird die Entscheidung hauptsächlich hierauf gestützt werden müssen.

Das beste wäre, wenn sobald wie möglich eine Einigung zustande käme. Hier wäre der erste Verlust jedenfalls der kleinste. —

Die Zinnpreise sind seit einigen Tagen wieder ganz plötzlich um 10 £ pro Tonne gestiegen Wenn man das nicht aus Rotterdam oder London erfahren hätte, dann hat doch das Stanniolsyndikat dafür gesorgt, dass es die deutschen Schokoladenfabrikanten ungesäumt spürten. Mit einer anerkennenswerten Fixigkeit sind die Stanniolpreise wieder um 20 Mark in die Höhe gebracht worden.

Ein Verbandsmitglied ulkt und sagt, es ist die höchste Zeit, dass das Stanniolsyndikat die Kosten für die Begrüssungsdepesche wieder hereinholt, die in Dresden zum Verbandstage gestiftet worden ist. —

Wir raten, vorsichtig zu sein, keine Kontrakte mit dem Syndikat zu machen; neue Lieferanten werden bald mit Offerten herauskommen, wobei die Spannung zwischen Zinn- und Stanniolpreis wesentlich niedriger als 100 Mark sein wird. **Vertraulich näheres.** —

Preiserhöhung der Schokolade. Aus Oesterreich wird uns gemeldet, dass die dortigen Schokoladefabrikanten im Oktober auf einer Versammlung der Fabrikantenvereinigung eine Erhöhung der Schokoladenpreise beschliessen wollen, die sofort in Kraft treten soll.

Recht so! Aber nicht bloss eine Erhöhung der Preise, sondern auch zugleich dann eine Verbesserung der ordinären Qualitäten sollte man durchdrücken. Es sind in Oesterreich Schokoladen im Markte, die alles andere eher können, als dem Konsumenten einen Genuss verschaffen. Und Schokolade soll doch in erster Reihe gut, sehr gut schmecken. Ich will als Konsument, wenn ich nur 50 Heller übrig habe, doch lieber ein viertel Pfund gute Schokolade kaufen und verzehren als ein halbes Pfund schlecht schmeckende, sandige, kratzende, muffige, allerordinärster Sorte.

Die neue Lindtschokolade haben wir im Hause; wir haben durch einen Berner Freund in Bern bei einem Detaillisten Einkäufe machen lassen, und haben die Nummern 4, 7, 13, 16 bekommen. Mit unserem Urteil über die Qualität, über die Feststellung des Lindtcharakters halten wir noch zurück. Unser Berner Freund hat vergessen, uns die Detailpreise der einzelnen Sorten aufzugeben; wir bitten ihn hiermit, das nachzuholen. Die Etiketten unterscheiden sich durchaus von den Originallindtetiketten, die Tafeln tragen auf Würfeln und Rippen durchweg die Namen:

A. & W. Lindt, Berne,

während bei der alten Lindt-Schokolade meist nur:

Chocolat Lindt-Berne

oder

Lindt-Berne

eingeprägt ist.

In den Tafeln der neuen Lindt-Schokolade liegen Kärtchen mit folgendem Text:

»Die verehrlichen Konsumenten unserer Marke werden in ihrem eigensten Interesse höflich gebeten, bei jedem Einkauf genau auf unsere nebenstehende Schutzmarke, wie auch auf den Namen A. & W. Lindt zu achten, damit unliebsame Verwechselungen möglichst vermieden werden.

Pour éviter toute confusion avec des produits similaires on est prié d'exiger notre marque: Un matelot hissant le pavillon bernois et notre raison sociale A. & W. Lindt.«

Kaffeetrust. In den letzten Tagen ist endlich nach vielem Hin und Her die brasilianische Kaffee-Valorisation zur Tat geworden. Es sollen zunächst 2000000 Sack Kaffee gekauft und zu ungefähr gleichen Teilen nach New-York, Hamburg und Le Havre an erste Firmen des Fachhandels konsigniert werden, die einen hohen Vorschuss darauf gewähren und sich verpflichten, nicht vor Ende des kommenden Jahres die Ware an den Markt zu bringen. Damit wird erreicht, dass der Ueberschuss der laufenden Ernte erst während der kommenden Ernte, die nach den zuverlässigsten Berichten sehr klein (?) ausfallen soll, dem Verbrauch zur Verfügung stehen wird. In der Stellung der hieran beteiligten Firmen dürfte an und für sich schon eine Gewähr des Gelingens zu erblicken sein. Auch sollen die Beteiligten der Regierung des Staates Sao Paulo das Geld zu sehr günstigen Bedingungen zur Verfügung gestellt haben, womit die, zum Teil in Brasilien selbst ansässigen, Häuser zu erkennen geben, dass auch sie von dem kleinen Ertrag der künftigen Ernte überzeugt sind. Ob jetzt wohl auch die Kaffeetrinker einen Ring schliessen und aus Rücksicht auf die kommende kleine Kaffeeernte ihren Kaffeebedarf schon jetzt einschränken und dafür — Kakao trinken werden?

Die Eisenbahner als Kakaotrinker. In der »Norddeutschen Allgem. Zeitung« lesen wir das folgende:

»Bekanntlich hat der Minister der öffentlichen Arbeiten vor etwa Jahresfrist allen im Eisenbahnbetriebe beschäftigten Bediensteten verboten, während des Dienstes alkoholische Getränke irgendwelcher Art zu sich zu nehmen, und gleichzeitig die Königlichen Eisenbahndirektionen angewiesen, dafür zu sorgen, dass allen Bediensteten Gelegenheit geboten werde, sich während des Dienstes Erfrischungen, insbesondere alkoholfreie Getränke, zu billigen Preisen zu verschaffen. U. a. hat er

Digitized by Google

den Eisenbahndirektionen empfohlen, Vorrichtungen zur Herstellung von Brausewasser und Brauselimonade zu beschaffen und diese Erfrischungsmittel zum Selbstkostenpreise an die Bediensteten abzugeben. Ein geringes Hinausgehen über den Selbstkostenpreis solle nur dann gestattet sein, wenn Arbeitergemeinschaften oder Vereine der Angestellten die Herstellung auf ihre Kosten übernommen haben und die geringen Ueberschüsse zu Wohlfahrtseinrichtungen für die Mitglieder verwenden. Die Abgabe der Erzeugnisse an Personen, die nicht im Eisenbahndienst beschäftigt sind, ist streng untersagt. Auch dürfen die Getränke nur zum Verzehren während des Dienstes oder in den Dienstpausen verabfolgt werden. Damit dieser Wohlfahrtseinrichtung möglichst viele Bedienstete teilhaftig werden, wird der Bedarf der kleineren Stationen, auf denen die Aufstellung eigener Apparate nicht lohnend sein würde, von den grösseren Stationen aus gedeckt. Die Versendung erfolgt als Dienstgut, weil die Verwaltung im Interesse einer sicheren Beförderung der Personen und Güter, die die Eisenbahn benutzen, und im Interesse des Lebens und der Gesundheit der Angestellten grossen Wert darauf legt, dass die Einhaltung des Alkoholverbots den Bediensteten möglichst erleichtert wird. Im übrigen sind die Preise so bemessen, das sämtliche Herstellungskosten, wie Löhne, Materialien, Apparate, Flaschen usw., voll gedekt werden.

Wenn neuerdings in der Presse Aeusserungen laut werden, die behaupten, dass die Verwaltung bei der Preisfestsetzung für diese Getränke die Selbstkosten nicht hinreichend berücksichtige, so sind dieselben ebenso unbegründet wie die weitere Behauptung, dass sie mit dieser Einrichtung den Mineralwasserfabrikanten eine unerträgliche Konkurrenz bereite, denn die Käufer dieser seitens der Eisenbahn hergestellten Getränke sind vordem als Abnehmer der öffentlich angebotenen Mineralwässer ihres viel höheren Preises wegen nur ganz ausnahmsweise in Betracht gekommen.«

* * *

Werden die deutschen Kakaofabrikanten, so fragt der Gordian, sich nicht im Eisenbahnergebiet ein neues Absatzgebiet verschaffen, derart, dass sie den Minister der öffentlichen Arbeiten und alle hinterher kommenden amtlichen Stellen und zuletzt die Eisenbahner in Person darauf aufmerksam machen, ein wie billiges, gutschmeckendes, leicht zu bereitendes, tagelang haltbares, ausserordentlich nahrhaftes, gut bekömmliches Getränk der Kakao ist?! Und wie billig ist das Getränk heuer! Und wie bequem überall hin zu bringen! Warmes Wasser und Milch ist überall zu haben oder zu beschaffen. Fehlt es an Zucker, der Kakao schmeckt auch bitter und löscht bitter sogar besser den Durst. Aber die durstschaffende heisse Zeit ist vorbei, damit werden sich die Eisenbahner nach Brausen, Selterswasser und Limonaden nicht mehr sehr sehnen. Nun kommen erwärmende und nahrhafte Getränke an die Reihe, und da gibt es nichts besseres und billigeres als Kakaogetränke: Ein ganzer Liter Kakaogetränk kostet, in Wasser gekocht, mit Milchzuguss vielleicht 10 Pfg., ein ganzer Liter ordinärsten Lagerbieres in Flaschen oder Seideln kostet das Vierfache. Bei den heutigen Kakaopreisen kann der Kakaofabrikant mit gutem Gewissen, gegenüber allen anderen Stoffen, behaupten, dass es selbst für den ärmsten Mann kein billigeres und besseres Getränk gibt als Kakao. —

Wir werden in den nächsten Wochen eine Reihe von kleinen volkstümlich geschriebenen Aufsätzen durch die Tageszeitungen laufen lassen, die die obige Behauptung beweisen und in weite Kreise tragen sollen. Wer uns dafür mit Ideen unterstützen will, wer in seiner eigenen Propaganda-Mappe dafür Verwendbares hat, wird gebeten, es uns lesen zu lassen.

Ein Reisender, der Tag für Tag seinem Chef lange Berichte, aber keine Aufträge einschickt, hat den folgenden Brief bekommen:

Geehrter Herr!

»Ihren Brief vom 13. des Mts. erhielten wir und ersehen daraus, dass eine halbe Seite Ihres Schreibens den Verkäufen gewidmet ist, die Sie gemacht haben, dann kommen 3½ Seiten über Verkäufe, die Reisende andrer Häuser gemacht haben. Wir haben diese Sache analysiert, und nachdem wir genau geprüft haben, warum Sie für uns nicht mehr verkaufen, kommen wir zu folgendem Schlusse: 1. Andre Häuser haben bessere Kollektionen als wir. 2. Andre Leute verkaufen billiger als wir. 3. Andre Leute sind populärer als wir. 4. Andre Leute sind viel kulanter als wir. 5. Andre Leute machen bessere Konditionen als wir. 6. Andre Leute sind bei der Kundschaft besser angeschrieben als wir. Wir finden, dass Sie nie ein richtiger Verkäufer werden, bis Sie glauben, dass das Haus, das Sie vertreten, die Ware, die Sie verkaufen, die Preise, die Sie haben, dass alles dies das Beste ist, was es überhaupt gibt; dass Ihre Firma die grösste ist, die Sie repräsentieren können, dass Sie für eines der grössten Häuser arbeiten, und dass die Kunden glücklich sein müssen, von Ihrem Hause zu kaufen. Dies mag nicht in allen Fällen zutreffen — wahrscheinlich nicht —, aber wenn Sie ein geborener Verkäufer sein wollen, müssen Sie so denken, danach operieren und all Ihren Kunden diese Meinung beibringen. Wir möchten Ihnen einen guten Rat geben: Vergessen Sie die Konkurrenz, führen Sie sie nicht immer in Ihren Briefen und Worten herum, erwähnen Sie sie nicht in den Häusern, wo Sie Ware verkaufen, erwähnen Sie sie nicht bei den Käufern, sagen Sie nichts gegen sie oder gegen deren Ware, vergessen Sie sie! Wenn Käufer über andre Leute sprechen, bringen Sie das Gespräch langsam auf andre Dinge, welche es auch sein mögen, und dann in diplomatischer Weise wieder auf Ihre eigenen Waren zurück und verkaufen Sie den Kunden Ware! Das ist die Quintessenz des Geschäftes! Bitte, schreiben Sie uns nicht mehr, was andere Leute machen, denn unsre eignen Geschäfte sind die einzigen, die uns interessieren.«

Der Brief ist köstlich; er ist zwar nicht an einen Schokoladenreisenden gerichtet, aber er könnte es sein.

Cacaoburrin. Die hohen Preise für Kakaobutter haben schon die Wirkung, dass allerhand Ersatzstoffe auftauchen, die die deutschen Schokoladenfabrikanten kaufen sollen. Aus Fabrikantenkreisen wird uns ein Schreiben der Ersten österr. Seifensieder-Gewerks-Gesellschaft Apollowerke in Wien zugeschickt, die ihr »Cacaoburrin« mit folgenden Worten anpreist:

»Wir gestatten uns hiermit Ihre Aufmerksamkeit auf einen von uns erzeugten Artikel zu lenken, welcher gewiss Ihr Interesse finden wird. Es ist dies ein garantiert reines Pflanzenfettprodukt, welches wir unter dem seit Jahren gesetzlich geschützten Namen »Cacaoburrin« an eine Anzahl Firmen Ihrer Branche verkaufen und das als ausgezeichneter Ersatz für Kakaobutter den vollsten Beifall der Käufer findet.

Da wir unsere Fabrik in letzter Zeit ver-

Digitized by Google

grösserten, haben wir die Absicht unseren Kundenkreis zu erweitern und bitten Sie uns freundlichst bekanntzugeben, in welchen Mengen und in welcher Packungsart Sie diese Ware beziehen würden, worauf wir Ihnen gerne mit bemustertem Offert zu Diensten stehen.«

Dazu haben wir folgendes zu sagen:

Erstens ist es ein Unfug, ein Fett, das nie mit Kakao in Berührung gewesen ist, »Cacaoburrin« zu nennen, einem Seifensiederfett, einem Kokosfett, Palmfett oder dergleichen einen Namen mit Kakaoklang zu geben. Sollte der Name Cacaoburrin« wirklich »gesetzlich geschützt« sein, auch in Deutschland, auf Grund des Gesetzes vom 1. Oktober 1894, noch unter Schutz stehen, so muss auf Löschung hingewirkt werden. Nach § 4 Abs. 3 des Gesetzes ist die Eintragung dann zu versagen, wenn das Zeichen »solche Angaben enthält, die ersichtlich den tatsächlichen Verhältnissen nicht entsprechen und die Gefahr einer Täuschung begründen«. — Beides trifft hier zu! Der Verband deutscher Schokoladefabrikanten hat die Pflicht, diese Angelegenheit zu untersuchen und zu verfolgen. Der Verband hat das Geld zum Prozessieren, der Gordian hat es nicht, sonst würde von hier aus die Sache erledigt werden.

Zweitens enthält die Behauptung der Seifensieder-Gewerks-Gesellschaft eine Beleidigung der deutschen Schokoladenfabrikanten. Auch das darf nicht ruhig hingenommen werden. Wo wohnen die Firmen, die das Fett kaufen und seit Jahren damit zur vollsten Zufriedenheit der Käufer arbeiten? Will nicht jemand sich 100 Kilo zur Probe kommen lassen — man kann es ja als Zahnradschmiere verwenden — und dabei sich erkundigen, ob die Firma mit Referenzen dienen kann? —

Bioson. Durch verschiedene Tageszeitungen lauft eine Reklame-Meldung folgenden Inhalts:

»Alle anderen Mittel versagten,
nur Bioson hat geholfen.

Frankfurt a. M., Schopenhauerstrasse 14, III., 30. Mai 1906. Ich litt seit zwei Jahren an Appetitlosigkeit und Blutarmut. Durch die verschiedenen Hilfsmittel wurde mein Zustand anstatt besser immer schlimmer. Da las ich von Ihrem »Bioson« und machte eine Kur durch. Ich habe eben das fünfte Paket von Ihrem Bioson-Kakao und bin ich, was Geschmack und Bekömmlichkeit anbetrifft, sehr zufrieden. Auch mein Zustand hat sich bis jetzt in erfreulicher Weise geändert; während ich früher aussah, als stiege ich aus dem Grabe, habe ich jetzt ein grossartiges Aussehen, der Appetit nahm auch zu. Ich danke Ihnen herzlich für Ihre Hilfe und Freundlichkeit und werde bemüht sein, Ihr Präparat auch in weiteren Kreisen bekannt zu machen. Hochachtend: Albert Weisense. Amtlich beglaubigt, Frankfurt a. M., den 13. Juni 1906. Königl. Polizei-Präsidium I.A.: Oppermann, Polizei-Kommissar.

Bioson wird von berufenen ärztlichen Autoritäten und in Kliniken, Krankenhäusern usw. nach umfassenden Versuchen fortgesetzt als bestes, stärkstes, billigstes, zuträglichstes, bluterzeugendes Mittel angewandt und ist in Apotheken, Drogerien usw., das halbe Kilopaket zu drei Mark erhältlich.«

* * *

Für den, der gegen derartige Reklame gefeit ist, bringt diese Berühmung nichts neues, wohl aber ist sie für die grosse Masse gefährlich, die auf Reklamemanöver nicht eingespielt ist. Denn die dem Schreiben angehängte amtliche Beglaubigung des Frankfurter Polizeipräsidiums, die sich, wohl verstanden nur auf die richtige Unterschrift erstreckt, liest sich für jemand, dem solche Reklame-Mittel fremd sind, als ob das Frankfurter Polizeipräsidium grossartiges Aussehen, Geschmack, Bekömmlichkeit und Wirkung des Biosons beglaubigt. Und wenn eine so hohe Behörde es sagt, dann opfert selbst der ärmste Mann gern die drei Mark fürs halbe Kilo, um seinem kranken Kind oder seiner kranken Frau, bei denen alle anderen Hilfsmittel nichts nützten, zu helfen. Ob's wohl hilft? Jedenfalls kann eine solche Reklame nicht lauter genannt werden.

Wir haben uns erst kürzlich, in Heft 272 des »Gordian« vom 20. August 1906, auf Seite 733, mit Bioson beschäftigt. Dort wird gesagt, dass das mit umfangreicher Reklame angepriesene Nähr- und Kräftigungsmittel Bioson vielen geschmacklich kaum zusagen dürfte. Nach einer in Dresden aufgestellten Analyse, ist Bioson ein Gemisch von 30 Proz. Kakao mit 70 Proz. eines aufgeschlossenen Eiweisspräparates, vielleicht Kasein. Bei einem Preise von 6 Mk. fürs Kilo stellt sich die Nährwerteinheit hier noch teurer als im Tropon.

Etikettiermaschine. In Nr. 274 wird auf Seite 797 eine neue Etikettiermaschine »System Berger« angeboten, deren Herstellung und Vertrieb in den Händen der Maschinenfabrikanten A. Savy, Jeanjean & Cie. in Lausanne liegt. Wir sind befragt worden, ob wir über diese wichtige Maschine auf Grund eigener Kenntnisse ein Urteil abgeben können. Das ist noch nicht der Fall. Aber wir hörten, dass die Maschine schon in verschiedenen Fabriken, so auch in Köln bei Gebr. Stollwerck A.-G., seit längerer Zeit in Benutzung ist. Die Lieferanten kommen in nächster Zeit mit ihrer Maschine nach Deutschland und werden sie in den grossen Städten den Reflektanten vorführen. Man wird guttun, der Firma A. Savy, Jeanjean & Cie.-Lausanne rechtzeitig anzuzeigen, das man sich für die Maschine interessiert und sie sehen möchte.

Nürnberger Ausstellung. Vor einigen Tagen sind die Auszeichnungen bekannt gegeben, die den Ausstellern verliehen sind. Im ganzen sind 385 goldene, 516 silberne und 497 bronzene Auszeichnungen verteilt worden. Auf die Gruppe II für Nahrungs- und Genussmittel entfallen davon 46 goldene, 42 silberne und 39 bronzene Denkmünzen. Die Zahl der Aussteller beträgt 2398 in 22 Gruppen. Ausserdem haben der bayrische Staat und die Stadt Nürnberg Sonderausstellungen veranstaltet, die ausserhalb des Wettbewerbs standen. Aus unserer engere Industrie hat die Firma F. W. Wucherer & Co., kgl. bayr. Hofl., für vorzügliche Erzeugnisse und hervorragende Leistungsfähigkeit die goldene Medaille erhalten. Auch die Sammelausstellung der Nürnberger Lebkuchenfabriken, veranstaltet von den Firmen Metzger, Haeberlein und Richter, wurde mit der gleichen Auszeichnung bedacht. Die Auszeichnung wurde erteilt für vorzügliche Erzeugnisse, für hervorragende Ausstellung und für Hebung der Nürnberger Lebkuchenindustrie. Im Preisgericht und deshalb ausser Wettbewerb war die Berner Alpenmilchgesellschaft, Biessenhofen im Allgäu.

Der widerlegte Gordian. Während sich in Deutschland Händler und Konsumenten schon langsam an höhere Kakaopreise gewöhnen, während wir vom Gordian, zur Unterstützung der Fabrikanten durch einige hundert Tageszeitungen einen kurzen Bericht gejagt haben, um die höheren Preise zu begründen, verkündet in Kiel ein findiger Webersmann das Gegenteil: Kakao sei billiger

Digitized by Google

geworden. Uns wird eine Kieler Zeitung eingesandt — besten Dank dem Herrn Einsender! — worin die folgende Anzeige steht:

Kakao billiger!!
Kakao Nr. 4 0.90 Mk. sonst 1.00
Kakao Nr. 3 1.10 Mk. sonst 1.20
Kakao Nr. 2 1.50 Mk. sonst 1.60
Kakao Nr. 1 1.80 Mk. sonst 2.00
Nur prima Qualität! Leicht löslich!
Wilh. Weber, Bergstrasse 27.

Der Verband deutscher Schokoladenfabrikanten hat an die Zeitungen seinen Jahresbericht versandt, der ungefähr so lautet:

»Der Geschäftsgang im Berichtsjahr (d. i. für die Zeit vom August 1905 bis Juli 1906) ist zufriedenstellend gewesen, wozu die geringen Schwankungen der Rohkakaopreise, die günstigen Preisverhältnisse auf dem Zuckermarkt, namentlich aber die Ermässigung des Einfuhrzolles für Rohkakao wesentlich beitrugen. Doch hat sich diese günstige Lage durch das unerwartete Steigen der Rohkakaopreise während der letzten Wochen derart verändert, dass die Konsumenten für die nächste Zeit mit erhöhten Kakao- und Schokoladenpreisen rechnen müssen[1]). Bei dem gesteigerten Umsatz in feineren Schokoladen und in den besseren Kakaopulversorten war kein Rückgang der Einfuhr schweizerischer Schokoladen und holländischen Kakaopulvers festzustellen[2]). Die Ausfuhr deutscher Schokolade- und Kakaowaren nahm wiederum bedeutend zu[3]). Als Ausfuhrländer kamen neben Deutsch-Südwestafrika, hauptsächlich in Betracht England und die Vereinigten Staaten von Nordamerika. An Rohkakao wurden im Berichtsjahre eingeführt 326,081 dz (in der gleichen Zeit des Vorjahres 286,894 dz), für die 9,107,250 Mk. als Eingangszoll entrichtet wurden. Mit der Zollermässigung auf Rohkakao ging neben Herabsetzungen des Eingangszolles für Kakaopulver, Kakaomasse, Kakaobutter und Zuckerwerk ausländischen Ursprungs Hand in Hand eine Herabsetzung des Einfuhrzolles für ausländische Schokolade von 80 Mk. auf 50 Mk., die besonders der Schweiz zugute kommt. Diese hat allerdings bisher, so lange sie der Brüsseler Zuckerkonvention nicht angehörte, einen um 10 Mk. erhöhten Zollsatz, also 60 Mk, entrichten müssen. Dieser Zollsatz fällt aber vom 1. September d. J. weg, weil zu diesem Zeitpunkt der Beitritt der Schweiz zur Zuckerkonvention erfolgt. Die strenge Handhabung der Verbandsbestimmungen über den Verkehr mit Kakao- und Schokoladenwaren, die in das »Nahrungsmittelbuch«, herausgegeben vom Bunde der Nahrungsmittelfabrikanten und -händler, mit nur geringen Aenderungen übergegangen sind, hat nach dem Berichte des Kgl. Sächs. Ministeriums des Innern im Verein mit der Tätigkeit der kontrollierenden Chemiker grobe Verfälschungen von Kakao- und Schokoladewaren fast vollkommen verdrängt. Der Verband veranlasste wie alljährlich zahlreiche Untersuchungen verdächtiger Waren und leitete in mehreren Fällen das Vorgehen gegen die Hersteller beanstandeter Waren in die Wege. Von den Verbandsmarken, welche die Reinheit der mit ihnen gedeckten Kakaowaren gewährleisten, wurden seit Bestehen des Verbandes fast 127 Millionen Stück abgesetzt.«

---

1) Die Leser des Gordian werden in vielen Tageszeitungen einen vom Gordian veranlassten Hinweis gelesen haben, der die Kakao- und Schokoladen-Konsumenten auf die kommenden höheren Preise vorbereiten sollte.

2) Diesen Satz muss man dreimal lesen, ehe man ihn recht versteht. Klarer Stil ist dem Verfasser des Verbandsberichtes nicht eigen. Gesagt werden soll anscheinend folgendes: Trotzdem sich der Umsatz in feineren deutschen Schokoladen und Kakaos vergrössert hat, war kein Rückgang bei der Einfuhr schweizerischer Schokoladen oder holländischer Kakaos festzustellen. Aber auch in dieser klaren Fassung hätte der Satz nicht so hinausgehen müssen, weil er die Verhältnisse unrichtig schildert. Denn es ist nicht bloss kein Rückgang bei der Einfuhr ausländischer Fabrikate eingetreten, es ist sogar eine erhebliche Steigerung bei der Einfuhr schweizerischer Schokoladen festzustellen. Wenn das die Verbandsmitglieder auch nicht sehr gerne hören, so darf ein Berichterstatter doch daran nicht vorbeigehen. Auf Grund der unerbittlichen statistischen Anschreibungen müsste der Satz so heissen: »Trotzdem sich der Umsatz in feineren deutschen Schokoladen und Kakaos vergrössert hat, ist die Einfuhr schweizerischer Schokoladen im Berichtsjahr (August bis Juli) wiederum um rund 133100 Kilo gestiegen; ebenso ist auch die Einfuhr holländischen Kakaos um rund 135 800 Kilo grösser geworden«.

3) In den Ruhmeskranz, der hier der Steigerung deutscher Ausfuhr gewunden wird, müssen wir leider auch ein paar stachlige Blätter einwinden: Mit der Ausfuhrzunahme steht es so, dass wohl das Kalenderjahr 1905 eine ganz erhebliche Steigerung zeigt, die aber auf die Lieferungen nach Südwestafrika kommt, und diese haben im laufenden Jahre schon wieder nachgelassen, sodass sich die deutschen Gesamtausfuhren der ersten acht Monate der letzten drei Jahre folgendermassen stellen:

	Kakaopulver	Schokolade
1906	272 100 Kilo	285 700 Kilo
1905	333 300 »	497 000 »
1904	141 800 »	208 200 »

Hierbei darf nicht übersehen werden, dass auch im laufenden Jahre noch ansehnliche Lieferungen für die Schutztruppe erfolgt sind, und wenn man alsdann das laufende Jahr 1906 — 1905 muss ausgeschaltet werden, weil es infolge der hohen Ablieferungen für Deutschsüdwestafrika schlecht mit früheren Jahren vergleichbar ist — mit 1904 vergleicht, so ist die gesamte Zunahme ebenfalls auf Südwestafrika zu schlagen, und die Zunahme der eigentlichen Ausfuhr erscheint alsdann nur sehr gering. Ausserdem kommt dazu, dass Januar und Februar infolge der Zolländerungen anormal waren, was die seitdem erfolgten Ausfuhren deutlich zeigen. Leider werden die Zahlen der südwestafrikanischen Ausfuhren seit dem 1. März 1906 nicht mehr veröffentlicht, in den ersten beiden Monaten gingen dorthin an

in	Kakaopulver	Schokolade
1906	18 600 Kilo	37 600 Kilo
1905	6 300 »	8 600 »
1904	2 800 »	5 300 »

Wie schon gesagt, müssen die Zahlen von 1906 anormal genannt werden.

Wenn wir nicht das Unglück in Südwestafrika gehabt hätten, dann sähen die deutschen Ausfuhrzahlen wesentlich ungünstiger aus. Ueberhaupt täte man gut, bei der Grösse der deutschen Schokoladenindustrie die winzigen Ausfuhren nicht gar so rühmend hervorzuheben, denn Seide wird dabei kaum gesponnen. Wir bezahlen ausländische Kakaoerzeugnisse sehr hoch, unsere eigenen geben wir billig dorthin ab. Die Schweiz macht dies z. B. umgekehrt.

Digitized by Google

Gewichtsdifferenzen. Aus dem Inlande kommen Klagen über zu kleinen Sackinhalt. Kakaokäufer, die jahrelang z. B. bei Thomékakao, fein, ein Sackgewicht von 55—70 Kilo, bei mittel » » » 50—60 » bei ordinär » » » 45—55 » gehabt haben, beklagen sich, dass ihnen jetzt bei Ablieferungen aus alten **billigen** Kontrakten, erheblich kleinere Säcke geliefert wurden. Man befragt uns, ob man sich das gefallen lassen müsse. Wir haben darauf nein gesagt. Die Kakaohändler, die Kontrakte zur späteren Lieferung im Abladeverkehr machen, haben die Säcke so abzuliefern, wie sie vom Produktionslande abgeladen worden sind. Ein absichtliches Verkleinern der Säcke, ein Herausfüllen von 5—10 Kilo aus jedem Sack zu dem durchsichtigen Zwecke, nur mit der »Anzahl« Säcke einen laufenden Kontrakt zu erfüllen, mit dem »Gewicht« aber Durchstechereien zu treiben, aus je 100 Sack 110 Sack zu machen, das ist eine unerlaubte Manipulation. Die Käufer sollten dagegen energisch protestieren. Kommen derartige Erscheinungen in Hamburg vor, so werden die Käufer gut tun, sich an die Handelskammer zu wenden.

Um aber ein für allemal gegen derartige Gewichtsverletzungen geschützt zu sein, um in Haussezeiten keine $^8/_{10}$ Säcke, in Baissezeiten keine $^{12}/_{10}$ Säcke zu bekommen, raten wir, in Abladekontrakten, neben der Sackzahl die Zentnerzahl, die geliefert werden muss, festzulegen. Also z. B. in Bahiakontrakten nicht bloss zu sagen: Ich kaufe 3000 Sack fair fermented Bahiakakao zu 55 Mark cif Hamburg, monatlich zwischen Oktober und Dezember je 1000 Sack zu liefern, sondern neben die Sackzahl zu schreiben: 3000 Sack mit Gesamtgewicht von rund 180 000 Kilo. Ist der Kontrakt so geschlossen, ist neben der Sackzahl das Gesamtgewicht bedungen, dann kann keine Zwischenhand, drüben oder hüben, ein Interesse an der Gewichtsänderung haben.

B. Wir wurden befragt, ob wir Fussbodendecken kennen, die vor Walzwerken und am Melangeur liegen und das Ausgleiten der Arbeiter auf Fliesen verhindern sollen. Darauf haben wir an die Firma Hothorn & Schirmer in Leipzig verwiesen, die derartige Vorleger, besonders einen Patent-Leder-Vorleger als Läufer und Unterlage viel an Fleischläden und an Wurstfabriken liefert. Wer weiter derartige Vorleger sich anzuschaffen wünscht, kann sich die Prospekte dieser Firma kommen lassen.

Holländisches Kakaopulver: Uns wird die folgende Anzeige eingeschickt, die in einer deutschen Konditorzeitung gestanden haben soll:

»Holländisches Kakaopulver,
garantiert rein, prima Qualität, pro Pfund nur 52 Pfg. Probe-Postkolli (9 Pfund netto) nach Empfang von 8.20 Mk. per Postanweisung.
van Reekum & Co., Pompenburg 2,
Rotterdam in Holland. Agenten gesucht.«

Der Einfuhrzoll nach Deutschland kostet 32½ Pfg. fürs Pfund. Zieht man $9 \times 32^1/_2 = 2.92^1/_2$ Mk von dem Betrag 8.20 Mk. ab, dann bleiben 5.27½ Mk. übrig; das Pfund holl. Kakaopulver, garantiert rein, prima Qualität kostet bei dem Rotterdamer Händler also 59 Pfg. —

Sind das nicht billige Zeiten? — Oder sollte gar der bestürzte Empfänger den Zoll nachzuzahlen haben? — Dann verdiente die Anzeige, dass man vor ihr warnt.

Das Oberkommando der Schutztruppen in Berlin teilt uns durch den Chef des Stabes unterm 30. Septemder mit, dass Käufe von Kakaopulver und Schokoladen für die Schutztruppen in absehbarer Zeit nicht erforderlich werden.

Wir haben auf diesen Bescheid gewartet, um berechnen zu können, ob neue Truppenbestellungen einen Einfluss auf den Gang des Marktes in Bohnen und Butter ausüben würden. Da also keine Aufträge zu erwarten sind, haben deutsche Fabrikanten keinen Anlass, Sonderkäufe in Bohnen machen zu müssen.

Aber, leider fehlen auch die Buttermengen, die sich daraus ergeben haben würden.

Ausstellung für Kindeswohl. Unter diesem stolzen Namen ist kürzlich in Berlin eine Ausstellung veranstaltet, auf der 20 goldene und 20 silberne Auszeichnungen und 10 Anerkennungen an 174 Aussteller verteilt wurden. Damit sollen aber die Aussteller nicht zufrieden gewesen sein, so dass Streitigkeiten entstanden sind. Ob das Preisgericht noch einmal zusammen trat, vermögen wir heute nicht zu sagen. Leiterin der Ausstellung ist ein adeliges Fräulein, doch hat es den Anschein, als ob die bekannten gewerblichen Ausstellungsunternehmer Gebrüder Westphal hinter der Veranstaltung stehen. Auf der Ausstellung waren alle möglichen Dinge vertreten, Dinge, die nach dem Ausspruch eines Berichterstatters weiter von Kindeswohl entfernt sind als Kairo von Berlin. Unter den Ausstellern waren auch acht aus dem engeren Kreise unserer Industrie vertreten. Die Liste dieser Firmen befindet sich in unseren Händen, und zwar sind darunter erste Häuser, die sehr bekannt und gut eingeführt sind, so dass sie wirklich nicht nötig hätten, an dem Wettbewerbe solcher privaten Veranstaltungen teilzunehmen.

Firmen-Nachrichten.

Berlin. Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Victoria« zu Berlin und zu Victoria in Afrika: Der Kaufmann Dr. jur. Maximilian Esser zu Berlin ist aus dem Vorstand ausgeschieden. Das bisher stellvertretende Vorstandsmitglied Pflanzer Wilhelm van de Loo zu Victoria ist zum ordentlichen Vorstandsmitglied ernannt.

Deutscher Wareneinkaufsverein Berlin G. m. b. H.: Die Prokura des Eugen Maether ist erloschen. Dem Kaufmann Arthur Marx in Berlin ist Gesamtprokura derart erteilt, dass er mit einem anderen Prokuristen die Gesellschaft vertreten darf.

Berliner Couvertüren-Spezialfabrik Otto Thurmann, Schöneberg: Der Sitz der Firma ist nach Berlin verlegt. Inhaber wohnt in Berlin.

Fritz Nissler Zuckerwaren-Industrie, Berlin: Inhaber ist Fritz Nissler, Fabrikant, Schöneberg.

Görlitz. Werckmeister & Retzdorff zu Berlin, Zweigniederlassung in Görlitz: Die Prokura des Kaufmanns Henry Frère in Berlin ist erloschen. Die Zweigniederlassung in Görlitz ist aufgehoben.

Hannover. Orientalische Zuckerwaren-Fabrik Christian Hanft: Das Geschäft ist unter der Firma Orientalische Zuckerwarenfabrik Christian Hanft Nachf. Fritz Schoppe auf den Kaufmann Fritz Schoppe in Hannover übergegangen.

Höchst, Main. Deutsche Gelatinefabriken in Höchst a. M.: Fritz Drescher in Schweinfurt ist infolge Todes aus dem Vorstand ausgeschieden und an seiner Stelle Dr. Carl Heinrichs in Höchst a. M. zum Vorstandsmitglied bestellt. Die Prokura des Herrn Dr. Carl Heinrichs ist hiermit erloschen. Herrn Otto Grafe in Schweinfurt ist Prokura erteilt.

Kleve. Holländische Cacao und Chocoladenfabriken Bensdorp & Co. G. m. b. H., Cleve: Der Adjunktdirektor Hermann Christian Jakob Wynoogst aus Amsterdam ist gestorben.

Digitized by Google

Konkurse:

Bielefeld. Bäcker Heinrich Horst in Stieghorst 120.
Breisach. Bäckermstr. Josef Selz.
Busendorf. Bäcker Hermann Kaiser.
Colmar, Els. Bäcker Emil Isner (abwesend).
Dortmund. Bäckermstr. August Grobe, Schwanenstrasse 38.
Dresden. Kolonialwarenhändler F. A. Gabler in Radebeul, Bahnhofstr. 21.
Duisburg-Ruhrort. Bäckermstr. Karl Heinisch in Marxloh, Provinzialstr. 135. — Bäckermstr. Wilhelm Meerkamp in Schmidthorst, Knüppelstr. 11.
Friedberg i. Bayern. Krämer Anton Gebler in Lechhausen.
Fürth i. Bayern. Bäckermstr. Andreas Lösslein.
Hagenow, Mecklb. Konditor Edmund Kiehlreiter.
Hamburg. Krämer Adam Ebert.
Hüningen. Konsumverein Fortuna e. Gen. m. b. H. in Burgfelden.
Ilmenau. Konditor Hermann Langenberg.
Klingenthal, Sa. Bäckermstr. F. R. Schmidt in Untersachsenberg.
Löbau, Sa. Bäckermstr. F. A. Kannegiesser in Grossschweidnitz.
Markneukirchen. Krämer F. G. Dölling in Erlbach.
Niesky. Bäckermstr. F. Schuster in See.
Nürnberg. Krämer Georg Fetzer, Paulstr. 12.
Pirna. Krämer M. O. Ostler in Berggiesshübel.
Riedlingen. Krämer Georg Buck in Wilflingen.
Weiler, Els. Krämer Josef Kernel in Steige (abwesend).
Wolfenbüttel. Drogist Curt Wiegand, Germania-Drogerie.

Landshut. In der Landshuter Biskuit- und Kakesfabrik explodierten zwei Wasserheizungsröhren, wodurch ein Waffelofen demoliert wurde. Ein Rohr durchbohrte die Mauer des Ofens, durchschlug eine Holzwand und blieb in der gegenüberliegenden Mauer stecken. (K.)

Delitzsch (Prov. Sa.) Die Firma Gebr. Böhme, Dampfschokoladenfabrik, nimmt umfangreiche Erweiterungsbauten zurzeit vor. (K.)

Liegnitz. Der Kaufmann Paul Scherpe, Schokoladehandlung, wurde von dem Herzog Ernst von Sachsen-Altenburg zum Hoflieferanten ernannt. (K.)

Emden. Der Konditor H. Duif kaufte das dem Lotsenkapitän Lükassen gehörende, an der Mühlenstrasse belegene Haus, um eine Konditorei dort einzurichten. (K.)

Gera. Herr Bernhard Dietzsch, Inhaber eines Zuckerwarengeschäfts, wurde vom Herzog Ernst von Sachsen-Altenburg durch Verleihung einer goldenen Krawattennadel mit dem Namenszug des Herzogs ausgezeichnet. (K.)

Erhöhung der Kanditenpreise in Ungarn. In einer ausserordentlichen Generalversammlung der Sektion für Kanditen- und Schokoladen-Fabrikation des Landesindustrievereins wurde beschlossen, den Verkaufspreis von gewöhnlichen und feineren Kanditen pro Kilogramm um zehn Heller zu erhöhen. Ferner wurde unter Strafandrohung für jedes einzelne Mitglied bindend ausgesprochen, dass die Rechnungen mit Einrechnung des Wertes der Blechdosen ohne Abzug ausgeglichen werden können. Endlich beschloss die Versammlung vom gesundheitlichen Standpunkte Schritte im Interesse des Befähigungszwanges für diesen Industriezweig zu unternehmen. (K.)

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Farbige Holzwolle

in schönsten Farben, preiswert.

Holzwollfbk. Schwarzenbach a. Saale.

Meine nach **neuem Verfahren** auf meiner rotierenden Vacuum-Trockentrommel bei **äusserst niedriger** Temperatur hergestellte

♦ Trockenmilch ♦

ist gut löslich, sehr haltbar und besitzt das **volle** Aroma der **rohen** Milch.

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holstein.

Geschäftsstelle:

Berlin N.W. 23, Brücken-Allee 33.

Zum Ankauf einer im flotten Betrieb befindlichen

Schokoladenfabrik

Süddeutschlands **sucht solventer** Fachmann für sofort einen in der Branche bewanderten kaufmännischen

Teilhaber

mit mindestens **50000 Mk.** Einlage (gegen hypoth. Sicherheit). Anerbietungen befördern sub **N. 11067 Haasenstein & Vogler A.-G., Frankfurt a. M.**

Digitized by Google

Schokoladentechniker

Tüchtiger Fachmann, besonders bewandert in Milchschokoladen, feinen Fondants und Nussschokoladen (Noisettes und Amandes) nach Schweizerart, ebenso bekannt mit der Fabrikation von Trockenmilch, wie sie heute vielfach zur Herstellung der Milchschokolade verwendet wird, seit Jahren in der Branche tätig,

sucht Stelle als Betriebsleiter

oder selbständiger Abteilungschef. Besorgt ebenfalls bei Neueinrichtungen Wahl und Aufstellung der Maschinen, Anleitung des Personals, Aufstellung der Qualitätsmischungen nach eigenen Rezepten oder nach vorliegenden Wünschen usw. usw. Offerten unter **P. C. 636** befördert **Verlag des Gordian.**

Aus der Schokoladenbranche.

Energischer, rühriger, branchekundiger

Kaufmann als Direktor

bei hohem Salair und Gewinnanteil **gesucht.** Eventuelle Beteiligungsmöglichkeit nicht ausgeschlossen.

Gefl. Offerten nebst curric. vitae, Zeugnisabschriften und Photographie sowie Gehaltsansprüche an die Annoncen-Expedition

Rudolf Mosse, Zürich

sub Chiffre **Z. H. 9808** erbeten. (Za. 12819.)

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim - Waldhof.**

Schwarzwälder Waldbeeren-Brennerei

Gegründet 1868.

Gust. Böhringer's Nachf.

Mitteltal - Baiersbronn (Wttbg.)

empfiehlt zum Bezuge seine wiederholt ausgezeichneten Spezialerzeugnisse:

Muster gern zu Diensten. **Himbeergeist** in garantiert reiner Ware.

Kirschenwasser usw.

Zu kaufen gesucht

Jahrgang I,
Jahrgang III,
Heft 53, 61 und 266

des **Gordian.** Bedingung ist, dass die Sachen gut erhalten und vollständig sind. Angebote unter **H. Z. 300** an den Verlag des Gordian erbeten.

Flachliegende Verpackungskartons

mit Reklamedruck auf sämtlichen sichtbaren Seiten
D. R. G. M. Nr. 280639 und 280640

Schokoladenetiketten, -Hülsen, Faltschachteln aller Art
nach künstlerischen Entwürfen.

HALLESCHE PAPIERWAREN-FABRIK
MAX JOVISHOFF, HALLE A/S.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

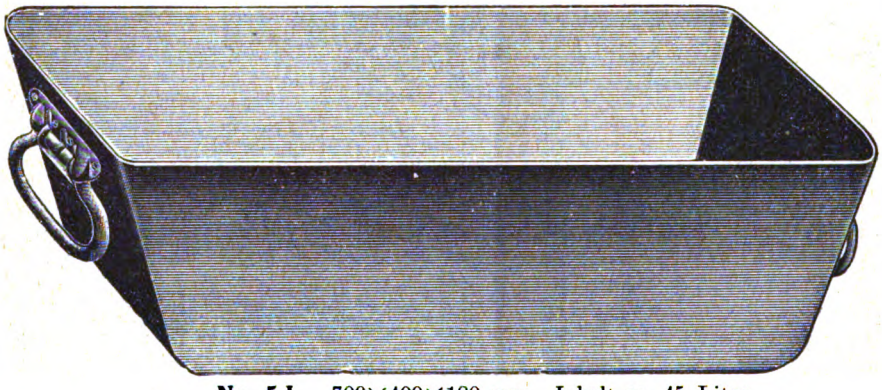
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	28	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	33	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	120	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

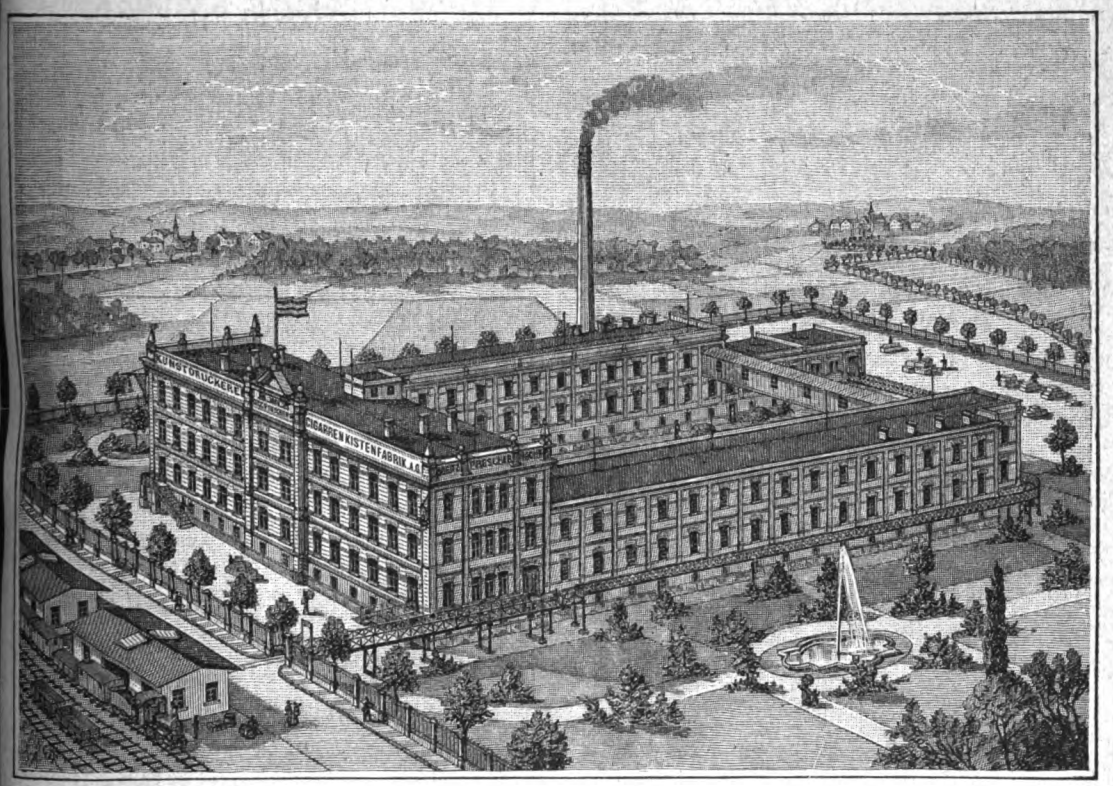
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

Abreiss-Kalender

in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDTKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 276.** Hamburg, 20. Oktober 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

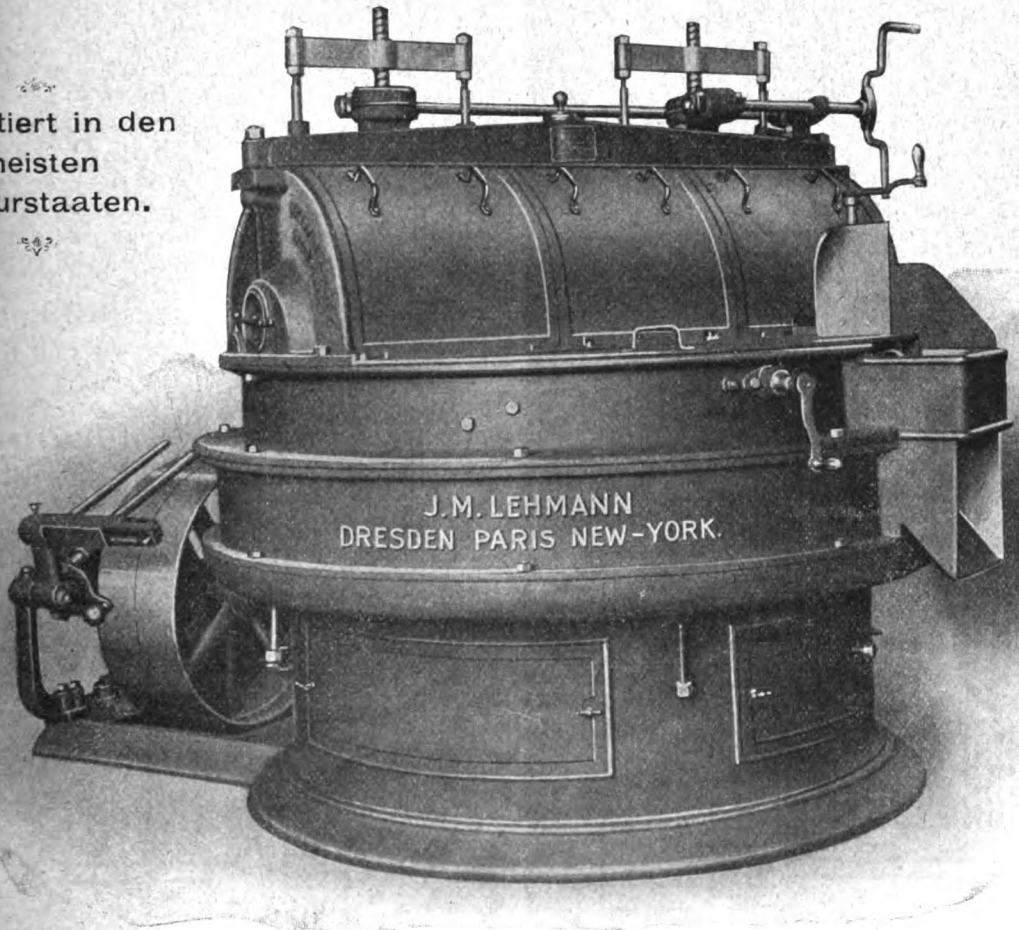
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✻ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

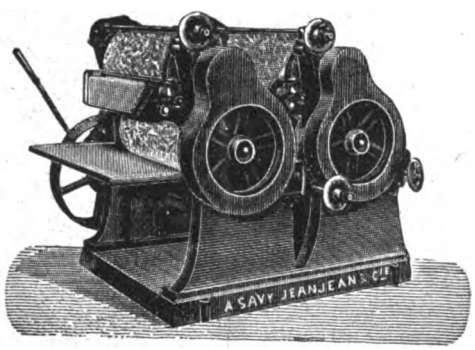
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 276
vom 20. Oktober 1906.

Instinkt und Wissenschaft. — Feldzugs-Kakao, Feldzugs-Schokolade. — Die Verschlechterung der Nahrungsmittel. — Eine Rechenstunde. — Zinn und Stanniol. — Falsche Schokolade, falscher Marzipan, falsche Marmelade. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Instinkt und Wissenschaft.

Ich habe einen Teckel — Strümpel nenne ich ihn — den ich mir vor acht Jahren aus Warnemünde mitgebracht habe. In den Fliegenden Blättern gelten Spässe, deren Träger Teckel und Professoren sind, sozusagen als Stammgäste. Beachtenswert aber ist, dass die Spässe, die man sich mit und über die Teckel macht, nichts mit den Professorenspässen zu tun haben. Der Teckelspass kommt aus der Jägerfamilie; niemals bringt ein Teckel bei oder mit einem Professor einen Spass zustande. Wie erklärt man sich das? Ich glaube die Ursache zu kennen: Teckel und Professoren passen zu einander wie Feuer und Wasser; je echter Teckel und Professor sind, desto grösser ist der Gegensatz. Am echten Teckel ist alles Instinkt, am echten Professor ist alles Geklügel. Jäger und Teckel gehorchen aber beide ihrem Naturtrieb. Das wäre ein schöner Jäger, das wäre ein komischer Teckel, der sich für seine Beobachtungen, für seine Witterungen, für alles das, was er zu spüren und zu verrichten hat, erst auf das Geklügel eines echten Professors stützen wollte!

Gestern abend gab es zum Abendbrot ein kaltes Rebhuhn, das von vorgestern stammte; daneben Stücke vom letzten rohen Schinken dieses Jahres und allerlei Kleinzeug. Der Schinken war grossartig; mager, zart, gut geräuchert; frisches Schwarzbrot dazu und etliche Gläser voll Pilsner Urquell liessen den Wunsch nach etwas anderem oder besserem oder doch teurerem nicht aufkommen. Die ganze Abendmahlzeit wurde mit Schinken begonnen und beendet. Das tat ich, weil ich meinem Instinkte folgte.

Neben mir sass mein Teckel. Hin und wieder warf er einen neidischen Blick auf mein Gesicht; er sah oder fühlte, dass es mir ausserordentlich gut schmeckte, und hoffte, dass er etwas abbekäme. Ich liess mich erweichen und bot ihm ein Stückchen von dem herrlichen, weichen, rohen, geräucherten Schinken an. Er liess es liegen, brachte in seinen Augen das böseste Gewissen der Welt zum Ausdruck und verkroch sich. Das tat er, weil er seinem Instinkte folgte. –

Gib ihm doch 'n Stückchen Rebhuhn, Vater, sagte meine Magdalene. Ich schnitt ein Keulchen ab und probierte es; ich hätte lieber ein kleines Vermögen geopfert, als hinter dem schönen Schinken und trockenen Schwarzbrot jetzt noch Stücke vom Rebhuhn essen zu müssen. Ich lehnte Rebhuhn ab, weil ich meinem Instinkt folgte.

Als ich aber meinem Teckel erst die eine Keule, dann die andere, dann die eine Brust und dann die andere und schliesslich das Geknorpelte überliess, da war in wenigen Minuten nichts mehr vom Rebhuhn zu sehen. Mit höchster Speisewonne hatte mein Teckel das ganze kalte Rebhuhn verzehrt. Das tat er, weil er seinem Instinkt folgte.

Und an ihm, an meinem alten Teckel »Strümpel« nehme ich mir alle Tage ein Beispiel. Er handelt, wie er empfindet, er frisst dann und das, wann und worauf er Hunger hat, also was ihm schmeckt. Was ihm schmeckt, das bekommt ihm; er kümmert sich nicht darum, wie der Koch das Gericht nennt, oder wie ein echter Professor das Gericht analysiert. Wenn ein echter Professor ihm vorreden würde, er müsse keinen Hasenbraten, keine kalten Rebhühner essen, weil er, der echte Professor, in seinen Retorten oder in seinem eignen Magen

Digitized by Google

zu dem »endgültigen« Urteil gekommen sei, dass der Hasenbraten nur so und so viel verdauliches Eiweiss hätte, dann würde sich mein gesund fühlender und gesund urteilender Teckel bissig umdrehen und dem echten Herrn Professor knurrend in die Waden beissen, — wenn solche vorhanden sind. —

Wer fürchtet, dass sein Instinkt, sein aus reinem, unverfälschtem Naturtriebe stammendes Urteil getrübt werden könnte, dem rate ich, sich einen echten Teckel anzuschaffen. Je mehr er die Stärke des Instinkts an solch einem Tier kennen lernt, je öfter er bestätigen muss, dass das, was der gesunde Mensch instinktiv als richtig empfindet, auch richtig ist, desto weiter weist er alles Geklügel von sich, das aus den Kreisen der sogenannten echten Professoren stammt.

Die Gordianleser werden jetzt spüren, wohin ich mit dieser Vorrede kommen will. Sie werden auch nicht erwarten, dass ich meinen Standpunkt geändert habe. Ich habe vor zehn Jahren schon gesagt, es sei falsch, wenn sich unsere Industrie auf die Krücken der Chemiker, Physiologen oder Mediziner stützen wollte. Das koste den Kakao- und Schokoladefabrikanten tausende im Jahr, aber der Nutzen, der bei derartigen Konsultationen und Einholung von Gutachten herauskäme, wäre gleich Null. Und diese Warnung will ich hier wiederholen. — Veranlasst werde ich dazu durch ein umfangreiches, echt professorenmässiges Geklügel, das ein ausserordentlicher Heidelberger Professor zu Papier gebracht hat.

Ich hatte gehofft, mir ein Befassen mit dieser »Arbeit« ersparen zu können Diese Hoffnung ist mir genommen worden durch ein Schreiben der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, das die Redaktion des Gordian und anscheinend auch alle deutschen Kakaofabrikanten Mitte September bekommen haben. Dieses Rundschreiben hat folgenden Wortlaut:

Wandsbek, den 18. September 1906.

An die deutschen Kakao-Fabrikanten!

Von dem Privatdozenten R. O. Neumann-Heidelberg sind Ausnutzungsversuche mit Kakao angestellt worden, die schon seit einiger Zeit Gegenstand von Erörterungen sind, da der Forscher seinen ausführlichen Mitteilungen Vorberichte verschiedenen Umfanges vorausschickte. Der erst jetzt vorliegende Wortlaut seiner Arbeit zeigt sofort, dass deren Breite in keinem Verhältnis zu ihrer Gründlichkeit und ihrem wissenschaftlichen Werte steht. Seine Versuche weisen derartige Fehler und seine Behauptungen demgemäss derartige Unrichtigkeiten auf, dass jeder, der irgendwelche schlussfolgernde und polemisierende Praktiken darauf aufbauen wollte, sich einer Gesetzesverletzung schuldig macht. Da sich die Neumannschen Versuche in der Hauptsache gegen den fettarmen Kakao mit der Tendenz gegen den Reichardt-Kakao richten, halten wir es für unsere Aufgabe, seine Irrtümer im einzelnen in einer demnächst erscheinenden Nummer der Nahrungsmittelwarte aufzudecken. Diese Kritik soll natürlich sorgfältiger sein, als die Arbeit, und muss auch einen, dieser angemessenen, Umfang haben. Infolgedessen wird eine gewisse, wenn auch kurze Zeit bis zu ihrer Veröffentlichung vergehen.

Um jedoch schon heute auf den Standpunkt hinzuweisen, den nach objektiver Prüfung Sachverständige erlangen müssen, schicken wir unserer Kritik in der Anlage einen Vorbericht voraus. Danach kann niemand, der voreilig die Neumannschen Schlussfolgerungen zur Grundlage irgend welcher Massnahmen wählt, sich darauf berufen, dass er in gutem Glauben an deren Richtigkeit gehandelt habe. Der anliegende Vorbericht lässt ausserdem erkennen, dass es, wegen Gefährdung der Ausdehnung des Kakaokonsums, überhaupt nicht im Interesse der Kakao- und Schokoladen-Industrie liegt, die Neumannschen Behauptungen unkritisch und unbesehen hinzunehmen.

Hochachtungsvoll

Kakao-Compagnie Theodor Reichardt
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.
Der Syndikus.
H. Orlopp.

Der Wortlaut dieses Wandsbeker Vorberichts ist so:

»Kritik der Neumannschen Kakaoversuche.
Vorbericht der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek.

1. Neumann ist zu dem Ergebnis gekommen, dass jeder Kakaogenuss die Ausnutzung der Gesamtnahrung verschlechtere. Das muss der Popularität des Kakaos überhaupt schaden, der des fettreichen nicht weniger, als der des fettarmen. Denn die Differenz zwischen diesen beiden Arten ist verschwindend, gegenüber der Verschlechterung der Ausnutzung durch Kakaozusatz überhaupt, wie dies auch die »Chemiker-Zeitung« richtig bemerkt und dadurch mit einem einzigen Satze den ganzen Versuch hinreichend für die Fabrikationspraxis abtut.

2. Auch diese geringe Differenz beruht aber, wie die verschlechternde Wirkung des Kakaos im allgemeinen, nur darauf, dass der Neumannsche Versuch nicht korrekt, nicht den Bedingungen der Praxis und den Anforderungen der Wissenschaft gemäss, durchgeführt worden ist.

3. Die Versuchsperson, zunächst, ist weniger für Eiweiss- und mehr für Fettausnutzung veranlagt. Schon bei früheren Versuchen, über die König u. a. Seite 255 ff. berichtet, hat Neumann das Eiweiss schlechter ausgenutzt, als andere Forscher. Auch die Zusammensetzung seiner Normalnahrung ist sehr bezeichnend. Das Fett verhält sich darin nicht wie im physiologischen Kostmass zum Eiweiss wie 1 : 2, sondern wie 7 : 6. Das lässt auf einen ausgesprochenen und anormalen Fettmagen schliessen.

4. Die Versuchsperson war ferner für Kakaogenuss nicht trainiert. Speziell gegen fettarmen, weil unparfümierten, rein schmeckenden Kakao, hegte sie ausserdem einen offen eingestandenen Widerwillen, der natürlich bei ihr zu schlechterer Ausnutzung führen musste, als im Publikum. Denn das Publikum trinkt nur den Kakao, gegen den es keinen Widerwillen hat, und den es gewöhnt ist.

5. Der Zustand des Körpers war bei Einnahme fettreichen Kakaos ein besserer als bei fettarmem. Vor der Einnahme fettreichen Kakaos wurde erst durch eine kakaolose Periode mit Normalnahrung das Stickstoffgleichgewicht hergestellt. Der fettarme Kakao dagegen wurde an einem durch fettreichen Kakao in eine Stickstoffunterbilanz versetzten, also strapazierten Körper versucht. Diese Benachteiligung wiederholte sich stets, da stets zuerst fettreicher und dann erst fettarmer Kakao genommen wurde.

6. Der Kakao wurde irrig ausgewählt und unsachgemäss zubereitet. Bei der Ausnutzung wurde viel zu wenig, und zwar höchstens die Hälfte, bei der Suspension zu viel, und zwar mindestens das Doppelte, Wasser genommen, in jedem Falle also unter anormalen Verhältnissen geprüft. Ein Aufkochen- oder Quellenlassen, wie es bei Verwendung von Kakao oder irgend einer anderen Hülsenfrucht zu Ausnutzungszwecken

Digitized by Google

notwendig ist, unterblieb. Ausserdem wurde mit grossen, gänzlich ungewohnten Mengen angefangen.

7. Die Gesamtnahrung wurde nicht der Praxis entsprechend zusammengesetzt und bei Kakaozusatz nicht so normiert, wie es im Haushalte gewohnheitsmässig geschieht. Es wurde u. a. in dem Kakao ein pflanzliches mit tierischem Eiweiss und zwar dem best ausnutzbaren in Vergleich gebracht und nur dadurch grössere Kotmengen und geringere Ausnutzung der Gesamtnahrung bei Kakaozusatz verschuldet, und zwar umsomehr, je fettärmer, also eiweisshaltiger der Kakao.

8. Eine grosse Anzahl Rechenfehler, 75 bis 100, die ihm in den wenigen mitgeteilten Tabellen unterlaufen sind, machen ausserdem Neumanns Folgerungen hinfällig. So hat er in der zweiten Periode der zweiten Versuchsreihe bei van Houtens Kakao eine Unterbilanz von 0.15 pro Tag angegeben, während seine eigenen Zahlen zu einer Unterbilanz von 0.57 führen. Durch die Richtigstellung dieses Fehlers wird die Bilanz des Reichardtschen Monarch-Kakaos eine bessere als die van Houtens. Desgleichen hat er in der fünften Periode der zweiten Versuchsreihe eine Plusbilanz von 0.40 angegeben, während sich aus seinen Zahlen nach Richtigstellung der Rechnungen nur eine Plusbilanz von 0.13 ergibt. In der darauf folgenden Periode mit Reichardts Pfennig-Kakao gibt er eine Minusbilanz von 0.16 statt einer Plusbilanz von 0.21 an. Auch hier führt also der Reichardt-Kakao zu einer günstigeren Bilanz, als der fettreiche, während Neumann fälschlich eine viel ungünstigere Bilanz angegeben hat.

9. Diese zahlreichen Rechenfehler erwecken auch Zweifel an der Richtigkeit seiner analytischen und sonstigen Zahlenangaben, sowie an der Sorgfalt seines ganzen Versuches, die auch nach sonstigen kleineren und grösseren Anzeichen als eine sehr fragliche erscheint. In den analytischen Angaben seiner Tageskost, Seite 74, bringt er es zum Beispiel fertig, in 29 g Menge 29,5 g Fett zu verzeichnen, desgleichen in 33 g Menge 33.2 g Fett, wonach der Teil schwerer als das Ganze wäre. Diese Zahlen sind nicht etwa Druckfehler, sondern mit addiert, also mit in Berechnung gezogen.

10. Nach solchen Proben von Unzuverlässigkeit scheinen auch die für ihn entscheidenden Angaben über den Kotstickstoff durchaus fragwürdig, zumal angesichts des Verfahrens, das er nach seiner Angabe Seite 22 23 zur Ermittelung einschlug. Er hat danach den Gesamtkot der ganzen Periode gemischt und die Menge Stickstoff pro Gramm davon ermittelt, diese alsdann mit der Tageskotmenge multipliziert. Er hat also einmal zum Beispiel 258 g, das andere Mal 660 g Kot gemischt und je 1 g der Mischung untersucht. Nun ist im Laboratorium wohl die Mischung einer kleineren Menge genauer möglich, bei einer grösseren Menge aber wird mit den verfügbaren Laboratoriums Apparaten die Mischung ungleichmässiger, zumal bei einem so schwierigen Stoff. Es besteht keine Gewähr dafür, dass 1 g der fast dreimal grösseren Menge ebenso richtig und einheitlich gemischt war, wie ein Gramm der kleineren. Ein Bruchteil von einem Milligramm Stickstoff, um den die Zusammensetzung des untersuchten Grammes Kot von dem Durchschnitt des Kotes sich unterschied, erklärt aber vollständig so geringe Differenzen, wie sie zwischen den beiden Kakaoarten lediglich gefunden wurden, zumal in den notwendigen Hin- und Herrechnungen die üblichen Rechenfehler ebenfalls nicht ausgeblieben sein werden.

11. Neumann hat selber festgestellt, dass das Kakaoeiweiss von einer ganz bestimmten Eigenart zu sein und dem Körper mehr zu leisten scheint, als ein anderes Eiweiss, und er gibt zu, dass dieser Umstand seine Bewertung des Kakaos und auch speziell die des fettarmen umzukehren geeignet erscheint. Nur weil zwar die grösste wissenschaftliche Wahrscheinlichkeit, aber noch nicht die analytische Gewissheit dafür vorhanden ist, sieht er vorläufig davon ab, aus dieser alles in ein anderes Licht rückenden Erscheinung die Folgerung zu ziehen, und behält sich weitere Versuche darüber vor. Diese müssen somit aller Wahrscheinlichkeit nach dazu führen, seine heutige Stellung fettarmem und fettreichem Kakao gegenüber zu ändern.

12. Was das Fett anbelangt, so hat Neumann selbst ausdrücklich festgestellt, dass das Fett im Kakao schlechter ausgenutzt wird, als irgend ein auf Brot genossenes Fett, sei es nun Butter, Schmalz oder Kakaofett.

13. Endlich hat er eine grosse Reihe eigener Versuche, die seinen Behauptungen widersprechen, nichtachtend übergangen.

14. Neuere Versuche in der experimentell-biologischen Abteilung des Pathologischen Instituts der Universität Berlin lassen Ergebnisse wie die Neumannschen unter normalen Verhältnissen ganz ausgeschlossen erscheinen. Sie ergaben vielmehr, dass fettarmer Kakao auf die Absonderung des Magensaftes ganz wie Kaffee (»ausserordentlich ähnlich, fast noch gesteigert«) einwirkt. Fettreicher Kakao rief dagegen, da »das Fett auf die Sekretion hemmend wirkt«, nur eine Wirkung hervor, die »kaum der des vorher gegebenen Wassers überlegen« ist. Danach muss eine Prüfung unter normalen Verhältnissen ergeben, dass fettarmer Kakao die Verdauung der Gesamtnahrung fördert, fettreicher nicht.

(Münch. Med. Wochenschrift Nr. 26, 1906.)«

* * *

Aus diesem Vorbericht geht für uns hervor, dass die Kakaoindustrie dem Kotsport des Herrn Neumann-Heidelberg anscheinend doch mehr Bedeutung beilegen muss, als ich angenommen habe. Da aber die Kakao-Compagnie Reichardt anscheinend das Buch des Herrn a. o. Professors Neumann durchgeackert hat — sie stellt ja eine ausführliche Kritik und Begründung dieser Kritik in Aussicht — so werde ich mir diese Arbeit zunächst sparen können; ich werde genug tun, wenn ich mit wenigen Worten auf die Zwecklosigkeit derartiger Arbeiten aus »wissenschaftlicher« Werkstelle hinweise.

»Die Bewertung des Kakaos als Nahrungs- und Genussmittel, gestützt auf experimentelle Versuche am Menschen«, so nennt Herr Dr. Neumann-Heidelberg sein Buch.

Der Leser wird glauben, dass die experimentellen Versuche am Menschen in der Form und in der Weise vorgenommen worden sind, wie gewöhnliche Sterbliche den Kakao als Nahrungs- oder als Genussmittel zu verwenden pflegen. Weit gefehlt! Und hier liegt der Grundfehler des ganzen Neumannschen Gebäudes.

Neumann hat, bei seinen Versuchen am Menschen, d. h. an sich, eine Mastkur mit Kakaopulver vorgenommen; er hat seine experimentellen Versuche am Menschen, d. h. an sich, eröffnet mit einem Tagesverbrauch von 100 Gramm Kakaopulver! Ich schütte mich, wenn ich daran denke, ich sollte mehrere Tage hintereinander jeden Tag 100 Gramm Kakaopulver, in Wasser gekocht, mit

Digitized by Google

Würfelzucker gesüsst, verzehren. Und ich bin sicher, dass meine Verdauungsmaschinerie derart streiken würde, dass ich schliesslich überhaupt nichts mehr verdaute. Meinem Teckel würde es ebenso gehn; wir beide würden das als ein ganz natürliches Zeichen hinnehmen; wir beide würden aber nicht darin bedeutsame und bahnbrechende Forschungsresultate sehen, würden weder ein dickes Buch darüber schreiben, noch ungezählte Waschzettel durch die Zeitungen jagen, damit ganz Kakaodeutschland stutzig wird.

Vom Kakao geniesst der Durchnittsmensch morgens eine bis zwei Tassen. Das sind fünf bis zehn Gramm Kakaopulver. Nur wenige Leute trinken nachmittags oder abends noch mal Kakao. Tun sie es, und werden so vier Tassen am Tage getrunken, dann werden 20 Gramm Kakao verzehrt. Der Durchschnittsmensch isst dazu oder daneben Brot oder Semmel, verzehrt zum Frühstück, Mittag- und Abendbrot wechselnde Speisen. Herr Dr. Neumann hat sich, sonst hätte ihm sein eigener Kot ja ein X für ein U gemacht — (mich schüttelt's schon wieder, wenn ich mir vorstelle, dass ich derartige experimentelle Versuche hätte machen müssen) — während der ganzen Versuchszeit von harter Cervelatwurst, weichem Briekäse, Roggenbrot, Schweinefett, Würfelzucker und Kakao ernährt. Dass bei einer solchen, von der Lebenshaltung eines gewöhnlichen, seine 2–4 Tassen trinkenden Durchschnittsmenschen abweichenden Ernährung kein massgebendes Urteil über »Die Bewertung des Kakaos als Nahrungsmittel« gewonnen werden kann, wird wohl jedem verständigen Menschen einleuchten. Der Titel des Buches hätte heissen müssen: »Die Bewertung des Kakaos als Mastmittel.«

Da also Herr Dr. Neumann seine Resultate auf Grund von Versuchen findet, die nicht die geringste Aehnlichkeit haben mit dem landläufigen Verbrauch des Kakaos, so sind seine Resultate ohne jeden Wert, für Wissenschaft, Volkswirtschaft und Praxis. Es ist schade um den schönen Kakao, der in Herrn Neumanns malträtiertem Magen unverdaut geblieben ist; es ist schade um die schöne Zeit, die an solche gänzlich zwecklose Arbeit verwendet worden ist — und schade um die Zeit, die ich habe hergeben müssen, um sein Buch zu lesen.

Ich will es auch gewiss nicht wieder tun.

R.

* * *

Nun noch ein paar Worte im allgemeinen:

Mehr als wünschenswert und nötig ist, beschäftigen sich die Gelehrten in Deutschland seit einem Jahr mit dem Fabrikat Kakao. Und wie es bei Professoren auf allen Gebieten seit Jahrhunderten Brauch ist, reisst der eine um, was der andere aufgebaut hat. Alle Augenblick macht man uns auf eine neue »Forschung« aufmerksam, zu der wir »Stellung nehmen« möchten.

Die beste Stellung ist — die Versenkung in den Papierkorb. Wir haben wohl ein Recht dazu, die ganzen Kakao-Forschungsarbeiten zu ignorieren; wo ist der Gelehrte, der Doktor, der Professor, der unserer Industrie bisher bessere Wege weisen konnte, als sie sich selbst gebahnt hat?! Ich suche vergebens nach Namen, Titeln und — — Leistungen! Hinter uns her tappen genug, aber uns voraus eilend haben wir noch keinen gesehen! Bei uns geht die Praxis gottlob vorauf, und von den Brosamen, die von ihrem Tische fallen, nähren sich Laboratorium und Hausstand mancher Chemiker und »Forscher«. Das soll die Herren nicht verletzen; das ist nur eine Festnagelung der reinen Tatsachen. Kakao und Schokolade nehmen im Haushalt der Konsumenten, gegenüber anderen Nahrungsmitteln, z. B. Brot, Milch, Fleisch, Kartoffeln, Wein, Bier, eine so kleine Rolle ein, dass es von ganz nebensächlicher Bedeutung ist, ob ein Quentchen Eiweiss oder Fett oder Stärke oder sonstwas im Kakaoprodukt mehr oder weniger verdaulich ist. Hat die Gelehrtenwelt es nicht durchsetzen können, dass die Schweine, Hammel, Ochsen nach ihrem Gehalt an verdaulichem Eiweiss gekauft, zubereitet, genossen werden, was doch ungleich wichtiger wäre, dann wird sie auch beim Kakaofabrikat die Produktion und den Konsum laufen lassen müssen, wie beide laufen, nämlich so, dass der Geschmack und die Bekömmlichkeit die Leiter der Fabrikanten bleiben.

Wenn die Fabrikanten sich nur immer darauf besinnen möchten, dass sie sehr viel mehr von ihrem Fache verstehen, als die Herren, die sich in der letzten Zeit mit unseren Stoffen im Laboratorium befasst haben, dann werden sie meinen Standpunkt teilen, den ich schon früher und zuletzt vor einem Jahre, auf Seite 182 in Nr. 24 geschildert habe. Ich schrieb auf der Stelle an Herrn Dr. Juckenack die folgenden Sätze:

»Auf den Teil Ihrer Arbeit, dem Sie einen wissenschaftlichen Mantel umgehängt haben, und in dem Sie allerlei Retorten-Resultate vorführen, will ich nicht näher eingehen.

Ich habe seit Jahren im »Gordian« die Kakaofabrikanten davor gewarnt, allzu oft, mit Hundertmarkscheinen in der Hand, zu Chemikern zu laufen und sich ihre nach vernünftigen Fabrikationsgesetzen hergestellten Erzeugnisse durch teure Analysen zerlegen zu lassen.

Die Fabrikate meiner Industrie sind, als Genussmittel betrachtet, dem willkommen, dem sie schmecken; das Fabrikat, das am besten schmeckt, wird am meisten Absatz finden; es wird die verständigste Zusammensetzung zeigen und nach dem verständigsten Verfahren zubereitet worden sein. Werden die Fabrikate meiner Industrie als Nahrungsmittel betrachtet, so ist auch hierbei eine kleine Differenz im Fett- oder Eiweiss- oder Stärke- oder Wasser- oder Mineral-Gehalt oder dergleichen völlig bedeutungslos.

Ein erwachsener Mensch wird, als starker Kakaotrinker, am Tage nicht mehr als 25 Gramm zu sich nehmen, wenn darin der Bruchteil von einem Gramm an Fett- oder Eiweissstoff fehlt, so ist dies in der Praxis vollständig nebensächlich.

Die meisten Fabrikanten bekennen sich zu meinem Standpunkte und behalten ihre blauen Scheine, die sie früher an Chemiker für Analysen und Gutachten ausgegeben haben, jetzt in ihrem eigenen Schranke.

Die schweizerische Schokoladenindustrie ist zu uns gekommen, hat ihre Wege und eine reissend wachsende Konsumentenschar gefunden, ohne sich der Krücken von Chemikern und Gutachtern bedient zu haben. Ich habe noch nirgendwo gelesen, dass die Firmen Suchard, Galaperter, Cailler, Tobler und wie sie alle heissen, für ihre Schokoladen aus dem Grunde so schnell Absatz gefunden haben, weil die eine oder die andere Firma 1 oder 2 Prozent mehr Fett oder mehr Eiweiss oder sonst irgend etwas in ihrer Schokolade gehabt hätte, als eine andere. Absatz haben sie gefunden, weil sie nach verständigen Vorschriften zusammengesetzt und technisch vollendet gearbeitet sind.

Aus diesen Gründen möchte ich Ihre Kalorienberechnungen und alles, was Sie als Zitate aus

Digitized by Google

den Arbeiten anderer Männer der chemischen Wissenschaft vorbringen, einfach übergehen. Ich bin ein Mann der Praxis und gebe nichts auf alles Rühmen und alle theoretischen Berechnungen in der Nahrungsmittelindustrie, wenn nicht eine gute Ware dahinter steht. Was ist nicht alles über die unantastbare Vortrefflichkeit gewisser Nahrungsmittel aus Ihren Kreisen geschrieben worden, z. B. über Tropon! Mit dem Tropon sollte, wenn man den Gutachten der Herren Doktoren, Professoren und Magister Glauben geschenkt hätte, die ganze Welt erobert werden! Und was ist daraus geworden? Trotz aller Professoren- und Doktorenempfehlungen ist Tropon so gut wie verschwunden. Der Volksinstinkt hat entschieden, dass ein Stück Fleisch mit Sauce und ein paar Kartoffeln besser munden, als Tropon, und man bleibt bei Fleisch und Brot, trotzdem man darüber noch nie eine Analyse gesehen und gar keine Ahnung hat, wieviel Eiweiss oder Fett in Prozenten im Beefsteak oder im Kalbskotelett enthalten sind.

Also den sogenannten wissenschaftlichen Teil Ihres Vortrages schenke ich Ihnen vollständig. Wenn Ihre Zuhörer mehr Wert darin gefunden haben sollten als ich, dann freue ich mich, dass Sie nicht umsonst zusammengesucht haben, was Ihnen gerade in die Tendenz Ihres Vortrages hineinpasste.«

* * *

Sollte Herrn a. o. Professor Neumann in Heidelberg diese Gordian-Nummer zu Gesicht kommen, dann wird er spüren, dass wir seinem Geklügel einen harten Damm aus granitnen Steinen des praktischen Lebens und der praktischen Arbeit entgegensetzen. R.

Feldzugskakao, Feldzugsschokolade.

Wie es den Anschein hat, werden Kakaopräparate, zunächst entöltes Kakaopulver, zu Kochzwecken und Tafelschokolade zu Ess- und Kochzwecken im Falle eines ausbrechenden Land- oder Seekrieges einen wichtigen Teil des eisernen Bestandes zur guten Ernährung der Truppen bilden. Die Kakaopräparate haben zur Miternährung der Schutztruppen in Südwestafrika seit 1903 ihre volle Schuldigkeit getan und sind in immer steigenden Mengen dorthin, aus deutschen Fabriken stammend, gesandt worden.

Von Kakaopulver gingen zu diesem Zweck nach Afrika

im Jahre	1903	1 200	Kilo
» »	1904	45 100	»
» »	1905	238 900	»
Von Schokolade	1903	1 400	»
	1904	76 200	»
	1905	483 300	»

Im laufenden Jahre wird der Versand kleiner werden, da eine kleinere Mannschaft draussen ist, und weil das Oberkommando der Schutztruppen im Jahre 1905 recht reichlich die Truppen versorgt hat.

Haben sich, wie man schon aus den steigenden Zahlen schliessen darf, die Kakaopräparate als Soldatenkost in Afrika unter einem wenig günstigen Klima bewährt, dann wird die Instanz, die bei einem etwaigen Land- oder Seekriege für eine gute Beköstigung der Truppen aufzukommen hat, an den Kakaopräparaten nicht wieder vorbeigehen können.

Es ist uns nicht bekannt geworden, ob Ernährungsversuche in dieser Hinsicht bei den Manövern oder bei grösseren Marschleistungen vorgenommen worden sind. Wenn nicht, regen wir hierdurch an, das zu tun; so lange wir noch im Frieden sind, ist es leicht, durch Probieren und Studieren, kleine Mängel und kleinere Fehler zu beseitigen. Denn Kakao ist nicht Kakao und Schokolade nicht Schokolade. Die für Kriegszwecke einkaufende Stelle muss das Produkt, auf das es sich im Ernstfalle mit den Körperkräften seiner Mannschaften stützen will, durch und durch kennen, damit die liefernden Fabrikanten von ihnen haarklein erfahren, was sich als das beste erwiesen hat. Denn ist durchweg schon nicht immer das billigste das beste, so gilt dieses bei den Kakaopräparaten erst recht. Auch die Art der Verpackung von Kakaopulver und Schokolade muss studiert werden, damit die für Feldzugszwecke am geeignetsten heute schon ausgeprobt und festgelegt wird; was für den Handel im deutschen Markt richtig ist, kann für Militärzwecke ganz untauglich sein

Ob das Oberkommando der Schutztruppen die ihm gebotene Gelegenheit benutzt hat, um die Art der Versorgung seiner Mannschaften mit den hinausgesandten Fabrikaten in allen Teilen, in der Qualität und in der Art der Verpackung besonders, genau zu studieren, wissen wir nicht. Nützlich würde es sein, wenn das Oberkommando sich durch die rückkehrenden Mannschaftsführer, durch Lazarett- und Ausgabemannschaften berichten liesse, ob die heutige Versorgungsart tadellos ist, oder ob Verbesserungen möglich sind.

Die Schokolade wird in Blechkasten von vier Pfund für Afrika bezogen. In diesen Blechkästen stecken 16 Tafeln zu je 125 Gramm, jede Tafel ist in Pergamentpapier, vier Tafeln sind in einem Umschlage verpackt. Wir haben, vorausgesetzt, dass die Schokolade zum Rohessen bestimmt ist, und von den Soldaten in den Tornister gepackt wird, diese Verpackung nicht für praktisch halten können. Wir sagten uns, wenn das Oberkommando vorschriebe, es sollten immer 500 Gramm in ein Blechkästchen geformt werden, so würde das erstens die Fabrikation vereinfachen, also die Kosten verringern, und zweitens hätten die Soldaten auf ihren Märschen ihre Schokolade im Blechkasten so lange, bis sie aufgezehrt wäre. Auch die Königin von England hatte ihren Truppen Schokoladekästchen von je einem Pfund ins Feld geschickt. Wir hatten deshalb schon im Mai 1905 an das Oberkommando einen Brief folgenden Inhalts geschrieben:

»Hamburg, den 16. Mai 1905.

An das Oberkommando der Schutztruppe in Berlin.

Wir hören, dass das Oberkommando grössere Bestellungen in Kakaopulver und in Schokoladen vornehmen will. Ueber eine zweckmässige Verpackung der Schokolade gestatten wir uns, Ihnen einige Andeutungen zu machen, ohne irgend welchen materiellen Nutzen für uns im Auge zu haben.

Es ist darüber geklagt worden, dass die Schokolade in Afrika weich wird, und man scheint vorgeschlagen zu haben, die Schokolade deshalb nicht so fett hinauszusenden, wie sie in Deutschland als Essschokolade bekannt ist. Diese fettreiche Essschokolade hat einen Gehalt an Kakaobutter von 30—34 Proz., und dieser hohe Gehalt an Kakaofett (Kakaobutter) ist daran schuld, dass sie keinen oder wenig Durst erregt. Dagegen erzeugt eine magere Schokolade, die nur 22—23 Proz.

Digitized by Google

Gehalt an Kakaofett hat, stets Durst. Diese letztere, magere Schokolade, schmilzt aber nicht so leicht.

Wie wir hören, schreiben Sie eine Verpackung der Schokolade in zwei Kilo-Kasten aus Blech vor.

Nach unserer Ueberzeugung würden Sie besser tun, wenn Sie sämtliche für Afrika bestimmte Schokolade in Blechkästen von 1/2 oder 1/4 Kilo »füllen« liessen.

Um Ihnen zu zeigen, wie wir das meinen, haben wir uns von einem Klempner Probekästchen machen lassen, von denen wir Ihnen anbei durch die Paketpost drei einschicken,

a) einen Kasten für 250 Gramm Schokolade
b) » » » 500 » » tief
c) » » » 500 » » flach

Diese Art der Verpackung ist die billigste, denn der Fabrikant hat dabei keine weiteren Einform- oder Etiketten- und Verpackungskosten zu berechnen; er braucht überhaupt keine Formen; er füllt diese Kasten voll Schokolade, kühlt die Masse in diesen Kasten, bedeckelt und verlötet sie.

Die Ersparnis bei dieser Verpackungsart gegenüber der von Ihnen vorgeschriebenen ist mindestens auf je 100 Kilo 7 bis 8 Mark.

Daneben aber ist diese Kästchenpackung bei der Verwendung praktischer. Wird die Schokolade an die Mannschaft halbkiloweise verteilt, so hat jeder Mann seinen Blechkasten. Darin kann die Schokolade am Tage warm, weich, flüssig werden, in der Nacht erstarrt sie wieder im Kasten und ist in ihrer Qualität am nächsten Tage unverändert. Dagegen nimmt die nur in Zinnfolie (Stanniol) und Papier verpackte Schokolade leicht den Geruch und Geschmack von Wäsche usw. an, wird schlecht und ranzig schmeckend, und wenn sie in Papier weich geworden ist, hat sie braune Flecke in Wäsche usw. gemacht.

Nach unserer Ueberzeugung würden Sie durch Annahme unseres Vorschlages, alle Schokolade in Blechkästchen ohne jede weitere Verpackung von den Fabrikanten »einfüllen« zu lassen, Geld beim Einkauf sparen und der Mannschaft die Schokolade in der bestmöglichsten Verfassung zukommen lassen.

Die Verlötung könnte so ausgeführt werden, dass jedes Kästchen mittelst eines Schlüssels leicht aufgedreht werden kann. Je 50 oder 100 Kasten zu 500 Gramm Netto Inhalt geben eine Originalkiste, die keinen Zinkeinsatz zu haben braucht, weil ja jedes Kästchen verlötet ist.«

Das Oberkommando hat sich damals bei uns für die Anregung bedankt durch einen Brief vom 26. Mai:

»Berlin W. 8, den 26. Mai 1905.

Von den Vorschlägen über Verpackung der Schokolade in Blechdosen zu 250 und 500 g hat das Oberkommando mit Interesse Kenntnis genommen. Es wird jedoch nicht beabsichtigt, die vorgeschlagene Verpackung einzuführen, weil sich ein Bedürfnis, eine andere Verpackungsart zu wählen, bisher nicht herausgestellt hat.

Da auch die fragliche Verpackungsart noch nicht allgemein erprobt ist, dürfte es sich bei der Schutztruppe um eine versuchsweise Einführung derselben handeln. Hierzu bietet sich aber bei den zurzeit herrschenden kriegerischen Unruhen im Schutzgebiete keine Gelegenheit.«

Jetzt sind die kriegerischen Unruhen nicht mehr so arg. Das Oberkommando nimmt deshalb vielleicht jetzt Veranlassung, die von uns vorgeschlagene Verpackungsart zu probieren und bedenkt dabei, dass sich auf seine Erfahrungen eines Tages vielleicht die Versorgung eines ganzen Heeres stützen wird.

Auch die Art des Einkaufes müsste, wenn es sich wieder um die Beschaffung grösserer Mengen von Kriegskakao und Kriegsschokolade handelt, geändert werden. Bei den bisherigen Einkäufen hat das Oberkommando der Schutztruppen immer nur einige, ihm gerade bekannte Firmen zur Einreichung von Angeboten aufgefordert.

Die Mehrzahl der deutschen Fabrikanten, oder gar die breite Oeffentlichkeit, hat von den vorhandenen Bedarfsgelegenheiten nichts erfahren. Andere Stellen verfahren anders. Vor uns liegt z. B. eine Proviant-Verdingung der Kaiserlichen Intendantur, Wilhelmshaven; diese lautet:

Proviant-Verdingung.

Am Sonnabend, den 25. November 1905, mittags 12 Uhr, sollen die für das Rechnungsjahr 1906 erforderlichen Mengen an Backpflaumen, präserviertem Lachs, Essigessenz, Preisselbeeren, Dörrsuppenkräutern usw. öffentlich verdungen werden.

Die Bedingungen liegen in unserer Registratur aus, auch können sie gegen vorherige Einsendung von 2 Mk. (bar oder in Reichspost-Briefmarken zu 0,10 Mk.) von uns bezogen werden.

Wilhelmshaven, im November 1905.

Kaiserliche Intendantur der Marinestation der Nordsee.

Oder eine andere Verdingung:

Bekanntmachung.

Der Bedarf an Beköstigungsgegenständen für die beiden Militär-Waisenhaus-Anstalten auf die Zeit vom 1. April d. J. bis Ende März 1907, bestehend in ungefähr:

für Potsdam:		für Pretzsch:	
2500	kg	400 kg	gemischtem Backobst,
400	»	300 »	Backpflaumen,
5000	»	1500 »	Buchweizengrütze,
4000	»	1300 »	Hafergrütze,
—	»	350 »	Hirse,
300	»	75 »	Nudeln,
—	»	30 »	Bohnen } als Dörrgemüse,
—	»	30 »	Möhren } als Dörrgemüse,
—	»	40 »	Weisskohl } als Dörrgemüse,
1200	»	— »	Ringäpfel,

soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung beschafft werden.

Versiegelte Angebote, welche mit der Aufschrift »Angebot auf Lieferung von Beköstigungsgegenständen« versehen sein müssen, werden bis zum Sonnabend, den 17. Februar d. Js., vormittags 10 Uhr, im Geschäftszimmer der hiesigen Anstalt entgegengenommen und in Gegenwart der erschienenen Unternehmer geöffnet.

Die in beiden Anstalten ausliegenden Bedingungen sind von den Unternehmern zu unterschreiben oder in den Angeboten als massgebend anzuerkennen.

Potsdam, den 8. Februar 1906.

Königliches Militär-Waisenhaus.

Oder noch eine aus Samoa:

Vergebung von Bauarbeiten.

Die Herstellung einer Chinesenbaracke für das Regierungshospital in Motootua soll öffentlich verdungen werden.

Pläne und Bedingungen liegen im Baubureau in Ifi-Ifi zur Einsichtnahme auf.

Angebote sind portofrei, versiegelt und mit entsprechender Aufschrift versehen bis zum Frei-

Digitized by Google

tag, den 9. Februar, vormittags 11 Uhr, dem Gouvernementsbureau in Matafele einzureichen, woselbst die Eröffnung in Gegenwart der etwa erschienenen Bieter erfolgen wird.

Zuschlagsfrist 1 Woche.

Apia, den 24. Januar 1906.

Kaiserliches Gouvernement.

Wir sind der Meinung, dass das Oberkommando der Schutztruppen (und so auch später das Amt, das die Einkäufe für einen Feldzug zu besorgen hätte) richtig handelte, wenn es die Lieferung von Kakaos oder Schokoladen ebenfalls öffentlich ausschriebe. (Vielleicht durch eine einmalige Anzeige im Gordian, die wir umsonst aufnehmen würden.) Und richtig würde es sein, wenn die Lieferungen mehr verteilt würden, als bisher. Bisher sind die Aufträge, die die einzelnen Fabriken bekommen haben, sehr gross gewesen, meist so gross, dass an den meisten Stellen mit Ueberstunden und Nachtschicht gearbeitet werden musste. Die einzelnen Kontrakte lauteten auf 90—100000 Kilo Schokolade und 70—80000 Kilo Kakao. Wir haben keinen einzigen Betrieb in Deutschland, der solche Extralieferungen, neben seinem laufenden Geschäft, in gewöhnlicher Arbeitszeit übernehmen könnte.

Wir haben deshalb am 22. September dem Oberkommando anheimgestellt, bei zukünftigen Lieferungen lieber 100000 Kilo Schokolade und 70—80000 Kilo Kakao bei zehn verschiedenen Fabriken zu bestellen, als bei einer, worauf uns mitgeteilt worden ist, »dass bei der nächsten derartigen Verdingung diesem Vorschlage insoweit entsprochen werden wird, als dies in Berücksichtigung der Preisforderungen angängig ist«. —

Da wir nun von bisherigen Lieferanten gehört hatten, dass sie bei späteren Lieferungen abschlägig beschieden worden seien, weil andere Angebote niedriger gewesen wären, so hielten wir es für unsere Pflicht, auf diesen letzten Satz des Oberkommandos hin, in dem »auf die Berücksichtigung der Preisforderungen« anscheinend ein grosses Gewicht gelegt wird, noch einmal an das Oberkommando, und zwar am 4. Oktober, zu schreiben:

»An das Oberkommando der Schutztruppen
Berlin W. 8.

Wir bestätigen hiermit den Empfang Ihrer Zuschrift vom 30. September:

»Anbei überreichen wir dem Oberkommando zu treuen Händen zwei zuverlässige Adressenlisten, worin Sie alle deutschen Schokoladen- und Kakaofabrikanten aufgeführt finden.

Für die Lieferung von Kakaopulver kommen nur 20—30 Firmen daraus in Betracht, und auch für die Lieferung von Schokoladen in Mengen von 10—20000 Kilo und mehr, würde eine ganze Reihe gestrichen werden müssen, da deren Betriebe nur klein sind. Da wir die Leistungsfähigkeit der deutschen Kakao- und Schokoladefabrikanten gut kennen, würden wir, auf Aufforderung Ihrerseits, gern bereit sein, die leistungsfähigsten deutschen Fabriken für Kakao und Schokolade zu kennzeichnen.

Um sowohl den Kakao als auch die Schokolade in guten Qualitäten angeboten und geliefert zu bekommen, würde es sich bei einer Ausschreibung empfehlen, wenn Sie bei Kakaopulver die Bedingung stellen, dass bei der Einreichung der Offerten und Muster Proben von den zur Verwendung kommenden rohen Kakaobohnen und Angabe der Provenienz beigegeben sein müssen.

Und da die Schokolade zum Rohessen bestimmt ist, also keinen zu hohen Zuckergehalt haben soll, damit sie nicht dursterzeugend wirkt, würde es sich empfehlen, hierbei vorzuschreiben:

a) dass Proben von den zur Verwendung kommenden rohen Kakaobohnen mit eingeliefert werden, und dass die Provenienz bekannt gegeben wird,
b) dass der Zuckergehalt in der Schokolade nicht 60 Prozent übersteigen darf,
c) dass sie einen Gehalt an natürlichem und reinem Kakaofett von nicht unter 25 Prozent aufweisen muss.

Werden diese Bedingungen bei Ausschreibung von Aufträgen oder bei Einholung von Angeboten gestellt, so werden die eingehenden Angebote sich im Preise wenig voneinander unterscheiden. Das Oberkommando aber wird dadurch erreichen, dass nicht bloss ein billiges, sondern dass ein gutes und preiswertes Kakaopulver an die Truppen kommt; und in der so zusammengesetzten Schokolade mit nur 60 Prozent Zuckergehalt wird ein nahrhaftes, eher durststillendes als dursterzeugendes Produkt hinausgesandt. Ueber Durstqualen wird ja besonders viel geklagt.«

Auf diesen Brief hat das Oberkommando am 10. Oktober das folgende erwidert:

»Für die mit gefälligem Schreiben vom 4. d. M. übersandten Adressenlisten der deutschen Schokoladen- und Kakaofabrikanten spricht das Oberkommando seinen ergebenen Dank aus. Es behält sich vor, von dem gefälligen Anerbieten, auf Wunsch leistungsfähige Fabrikanten der genannten Kategorie mitzuteilen, bei der nächsten Ausschreibung Gebrauch zu machen.

Dem weiter erwähnten Gesichtspunkte, der Schutztruppe möglichst keine dursterweckenden Schokoladen- pp. Waren hinauszusenden, ist bisher schon in geeigneter Weise Rechnung getragen worden.«

Wir glauben, dass wir, wie geschehen, richtig gehandelt haben; wir haben uns selber einen Einblick in die Versorgungsart von Truppen mit Kakaopräparaten verschafft und haben da Anregung gegeben, wo wir anders gehandelt hätten, als geschehen. Dadurch, dass wir über den bisherigen Gang der Truppenlieferungen ausführlich berichten, geben wir allen Interessenten, die sich bisher nicht darum gekümmert haben, einen Anhalt dafür, was sie zu tun haben. Wir glauben auch, dass das Oberkommando einigen Anregungen folgen und besonders die »Verdingung« so geschehen lassen wird, dass nicht bloss die billigsten Anbieter liefern dürfen, sondern dass durch Bekanntgabe der verwendeten Bohnenarten und Festlegung des Mischungsverhältnisses von Kakao und Zucker bei Schokolade eine Bürgschaft für eine gute Qualität gegeben wird. R. d. G.

Die Verschlechterung der Nahrungsmittel.

Höchst bedauerlich ist es, immer wieder aussprechen zu müssen, dass in der Nahrungsmittelindustrie das Bestreben, die Qualität zu verschlechtern, überhand nimmt. Ganz besonders, oder eigentlich ausschliesslich findet dieses Verschlechterungsbestreben dort statt, wo der Konsument, ohne ein gewisses Mass von Fachkenntnissen zu haben, die Verschlechterung nicht ohne weiteres

Digitized by Google

erkennen kann. Denken wir z. B. an die Obst- und Gemüse-Konservenindustrie, so finden wir die Verschlechterung immer nur bei solchen Fabrikaten, die durch den Herstellungsprozess ihre Ursprünglichkeit in Form, Farbe, Geruch und Geschmack verloren haben: Zum Beispiel bei Marmeladen und bei Fruchtsäften. Wer diese Ware heute in deutschen Krämereien oder Delikatessenhandlungen einkaufen muss, der muss sich dreimal bekreuzigen und die besondere Gunst seines Schutzgeistes erbitten, sonst wird er mit zusammengeschmierten Fabrikaten versorgt. Beim Marmeladeneinkauf ist es noch schlimmer als beim Einkauf von deutschem Moselwein; man kann Laden für Laden absuchen, man kann stundenlang wandern, ehe man einen Laden findet, in dem naturreiner Moselwein und echte, reine Fruchtmarmeladen zusammen angetroffen werden. Dabei findet der Käufer alle Schaufenster vollbesetzt mit Eimern und Töpfen und, überall prahlt ihm die Versicherung entgegen, im Laden »Prima prima neue Melange-Marmelade« anzutreffen. Was aber gelogen ist! Wollte die Polizei einmal diesem Unfug ein Ende machen, sie würde kaum soviel Gäule und Wagen auftreiben können, als von verfälschter »Marmelade« abgefahren werden müsste. —

Dass es in andern Städten nicht anders, nicht besser ist, als in Hamburg, hören wir aus Leipzig. Von dort wird uns verschiedenes Material eingeliefert, das so recht beweist, wie schwer es den Fabrikanten gemacht wird, die von der Verschlechterung nichts wissen wollen, die reinen Fabrikate zu verkaufen.

Wenn es »dem bösen Nachbar nicht gefällt!« Die Konservenfabrik von Hermann Hörig in Leipzig, Windmühlenstrasse 42, bestrebt sich sichtlich, reine Marmeladen zu fabrizieren und durch den Handel dem Konsum zu liefern. Ein Flugblatt dieser Firma hat den folgenden Wortlaut:

»Wie kocht die Hausfrau Marmelade?
Was versteht jeder Konsument unter Marmelade?
Was für Marmelade
empfiehlt der Arzt Gesunden und Kranken?
Welcher Marmelade
gibt der Nahrungsmittel-Chemiker den Vorzug?

Die Antwort auf diese Fragen wird wohl Niemandem schwer fallen, sie lässt sich kurz in folgenden zwei Worten ausdrücken: Reine Ware.

Dies ist auch meine Meinung, und deshalb koche ich seit vielen Jahren meine in beifolgender Preisliste verzeichneten garantiert reinen Marmeladen zur vollsten Zufriedenheit meiner in- und ausländischen Kundschaft. Mein Verfahren ist demnach dasselbe, wie es jede Hausfrau, welche noch selbst einkocht, anwendet. Wenn nun von anderer Seite behauptet wird, dass zur Herstellung guter Marmelade fremder Zusatz unbedingt nötig sei, so ist dies wohl noch mehr als Irrtum.

Unter hochtönenden Phantasienamen werden jetzt Marmeladen angeboten, mit der Behauptung, dass nur der Bonbonsirup (Kapillär- oder Kartoffelsirup) die Ware gut mache, es kommt nun darauf an, ob die Konsumenten dies glauben.

Wenn weiter noch gesagt wird, reine Marmeladen seien übertrieben süss, so erwidere ich darauf, dass dies nicht der Fall ist, es braucht nur, wie bei meiner Ware, der Zuckerzusatz in richtigem Verhältnis zur Frucht zu stehen.

Nur bei reiner Ware kommen die wohltätigen Eigenschaften des frischen Obstes voll zur Geltung, ausserdem ist es beim Genuss angenehmer zu wissen, dass man nur Frucht und Zucker geniesst, und nicht Kartoffelsirup, selbst wenn dieser feinster Bonbon- oder Kapillärsirup genannt wird.

Für wirklich billige Marmeladen, welche ungefähr im Preise des Pflaumenmuses stehen, kann man einen geringen Zusatz von Sirup gelten lassen, doch für besseren Preis kann man auch bessere, d. h. reine Ware verlangen.

Man achte beim Einkauf von Marmeladen oder Obst-Konfituren auf die Deklaration, welche sich laut Nahrungsmittel-Gesetz an Eimern, Dosen und Gläsern befinden muss. Für reine Ware verlangt das Gesetz natürlich keine Deklaration.

Hermann Hörig, Konservenfabrik
Leipzig, Windmühlenstr. 42.«

Hörig sagt, die Hausfrau, die sich Marmelade einkocht, nimmt dafür frisches Obst und geläuterten Zucker, Hörig sagt weiter, der Konsument versteht unter Marmelade nichts weiter und nichts anderes, als ein Fabrikat aus frischem Obst und Zucker.

Hörig sagt, wenn der Arzt an Marmelade denkt, sie empfiehlt, so denkt er an nichts anderes, als an ein Fabrikat aus frischem Obst und reinem Zucker.

Hörig sagt, der Nahrungsmittel-Chemiker gibt stets einer solchen Marmelade den Vorzug, die aus frischem Obst und Zucker hergestellt ist.

Hörig hat Recht, er sagt nichts anderes, als was im »Gordian« schon einige Dutzend Mal ausgesprochen worden ist. Alles, was er in seinen Erklärungen behauptet, ist richtig. —

Ein ganz anderes Geschäftsprinzip vertritt eine andere Leipziger Konservenfabrik, wie wir aus einer viertelseitigen Anzeige der Nr. 263 der »Leipziger Neuesten Nachrichten« vom 23. September 1906 ersehen. Diese Anzeige lautet so:

»Saxonia-Obst-Konfitüren
(Deutsche Marmeladen mit ganzen Früchten)
sind unübertroffen in Aroma und Geschmack, unentbehrlich für jeden Frühstückstisch und das Gesündeste
für Erwachsene und Kinder
Sächsische Conservenfabrik, Paul Augustin, Leipzig
Königl. Sächsischer und Herzogl. Anhaltischer
Hoflieferant.

Die beliebten Saxonia-Obst-Konfitüren (Deutsche Marmeladen mit ganzen Früchten) sind nach englischem Verfahren mit feinster Raffinade und kristallklarem Bonbonsirup (Kapillär) eingekocht. Nur mit diesem Zusatze hat es die englische Konkurrenz verstanden, ein wohlschmeckendes, aromatisches Fabrikat herzustellen und den Welthandel bisher zu beherrschen. Die deutschen, sogenannten »garantiert reinen Marmeladen« werden wegen ihres schlechten Aussehens und hauptsächlich wegen der übertriebenen »Süsse« immer mehr und mehr verdrängt.

Saxonia-Obst-Konfitüren
sind den englischen Fabrikaten mindestens ebenbürtig und dabei beinahe um die Hälfte billiger.
Zu haben in besseren Delikatess- und Kolonialwaren-Handlungen.«

Diese Konservenfabrik, die sich sogar rühmt, Königl. Sächsischer und Herzogl. Anhaltischer Hoflieferant zu sein, vertritt ein gänzlich unhaltbares Prinzip. Wenn sie behauptet, sie liefere ihre Saxonia-Obst-Konfituren (in Klammern Deutsche Marmelade mit ganzen Früchten) nach englischem Verfahren, und dieses englische Verfahren bestehe eben darin, dass nicht bloss frisches Obst und feine Raffinade, sondern ausserdem auch noch Stärkesirup dazu benutzt würde, so behauptet sie etwas Falsches. Es ist nicht wahr, dass in der englischen Marmeladenindustrie, soweit wir es mit den Firmen zu tun haben, die die englischen Obstfabrikate über die ganze Welt bekannt gemacht haben, durchweg die Früchte mit Stärkesirupzusätze (Mais- oder Kartoffelsirup) eingekocht werden.

Möglich ist es schon, dass es in England auch Menschen gibt, die entweder ihr Gewerbe nicht kennen oder darauf los schmieren wollen. Aber auf solche Leute soll sich das deutsche Gewerbe nicht

Digitized by Google

stützen. Und wenn die sächsische Konservenfabrik Paul Augustin in Leipzig behauptet: »Nur mit dem Zusatz von Kartoffelsirup (er wird immer verschämt Bonbonsirup, Kapillärsirup genannt, weil das schöner klingt) hätte es die englische Konkurrenz verstanden, ein wohlschmeckendes, aromatisches Fabrikat herzustellen und den Welthandel zu beherrschen, so wissen wir nicht, was wir von solchen Tiraden halten sollen. Zunächst klingt das wie eine schlecht ersonnene Verteidigungsrede eines schlechten Advokaten. Dann aber folgt der noch schlimmere Satz: »Die deutschen, sogenannten garantiert reinen Marmeladen würden wegen ihres schlechten Aussehens und hauptsächlich wegen der übertriebenen Süsse immer mehr und mehr verdrängt«. Darauf möchte ich den Verfasser dieser Behauptung doch bitten, sich Eingang in die Speisekammern einiger hundert deutscher Hausfrauen zu verschaffen, damit er lernt, wie eine aus frischem Obst und reinem Zucker hergestellte sogenannte garantiert reine Marmelade aussieht, und wie sie schmeckt. Er wird dann das nächste Mal seine Sätze anders stellen müssen und zwar so:

Die besten Marmeladen werden hergestellt aus frischem Obst und bester Raffinade, Pfund auf Pfund. Nur durch dieses Fabrikationsverfahren hat es die englische Industrie verstanden, ein wohlschmeckendes, aromatisches Fabrikat herzustellen und den Welthandel zu beherrschen. Wird aber auf je ein Pfund frisches Obst **mehr** Zucker, also anderthalb oder gar zwei Pfund Zucker genommen, oder wird gar, um das Auskristallisieren des nun viel zu hohen Zuckerzusatzes zu verhindern, ausser dem einen Pfund Zucker noch ein halbes oder ein ganzes Pfund Kartoffelsirup genommen, so hat der Fabrikant eine Verfälschung eines wichtigen Nahrungsmittels vorgenommen.

Will ein deutscher Obstwarenfabrikant nicht bloss Obst und Zucker zu reinen Fabrikaten verarbeiten, will er zu Marmeladen auch die Produkte aus der Kartoffel verwenden, so hört sein Betrieb auf, eine Obstkonservenfabrik zu sein. Ebensowenig wie eine Margarinefabrik sich Meierei oder Molkerei nennen darf, ebensowenig sollte eine Obstsurrogatfabrik sich Obstkonservenfabrik nennen dürfen. Denn sobald andere Stoffe als frisches Obst und Zucker darin verarbeitet werden, ist eine Surrogatfabrik vorhanden. Wie das Zichorienmehl nicht als Kaffeemehl ausgegeben werden darf, wie eine Zichorienrösterei nicht Kaffeerösterei heisst, so heisst eine Fabrik, die ihre Fabrikate nicht aus Obst und Zucker herstellt, die also das Obst nicht in Zucker konserviert, nicht Obstkonservenfabrik, sondern Obstsurrogatfabrik. — Und alle Bezeichnungen derartiger Surrogate müssen so klar sein, sie müssen sich so weit von dem reinen Fabrikat unterscheiden, wie Margarine von der Butter. Es muss nun endlich zu einer reinlichen Trennung kommen. Die obige Augustinsche Anzeige zeigt die Gefahr, die den Obstkonsumenten droht, mit erschreckender Deutlichkeit! Wenn die Fabrikanten dazu übergehen, den Konsumenten vorreden zu wollen, »eine garantiert reine Marmelade tauge nichts, erst die mit Kartoffelsirup beschwerte sei die richtige«, dann hat die Gutmütigkeit ein Ende. Die deutschen Konsumenten haben ein Recht, von den sie schützen wollenden Körperschaften zu verlangen, dass den Obstkonservenfabriken dieselben Pflichten auferlegt werden, die man den Margarinefabriken auferlegt hat. Wer reine Obst-Marmelade, gekocht aus frischem Obst und reinem Zucker, kaufen will, dem soll sie leicht zugänglich gemacht sein, und wer ein Surrogat kaufen will, der wende sich an Surrogatlieferanten. Heute essen die meisten Leute, in dem Glauben, eine reine Obstmarmelade zu haben, Sirupsmus; möglich ist das natürlich nur in den Kreisen, wo man noch nie im Leben eine reine Obstmarmelade, Pfund auf Pfund, gegessen hat.

Was mit diesem immer wiederkehrenden Hinweise auf Gebräuche der englischen Marmeladeindustrie beabsichtigt wird, ist leicht zu erkennen. Man will den nicht sachverständigen Kritikern, auch wohl hin und wieder den Richtern zeigen, dass »man« mit dem Zusatz von Kartoffelsirup keine Verschlechterung, keine blosse Verbilligung der Produktion angestrebt hat, sondern das Gegenteil. Nun kann jeder, der englische Fachzeitschriften liest, alle Augenblicke auf Verurteilungen solcher Fabrikanten stossen, die zu Obstkonserven Kartoffel- oder Maissirup verwendet haben. In Nr. 272 des Gordian haben wir auf Seite 741 erst über einen solchen Fall berichtet. Es heisst dort wörtlich:

In Glasgow wurde kürzlich vor der Behörde die Frage zur Sprache gebracht, in welcher Weise **Jams zusammengesetzt** werden dürfen. Dabei wurde versucht, als Handelsbrauch hinzustellen, dass ein Zusatz bis zu 21 Prozent Stärkezucker oder Sirup oder dergleichen erlaubt sei. Doch liess sich die Behörde hierauf garnicht ein, sondern entschied, dass reine Jams nur aus Früchten bestehen dürfen und aus Zucker, der von der Rübe oder vom Rohr gewonnen ist.

Damit ist doch wohl bewiesen, dass es in England ebenso als Verfälschung gilt, wenn ein Fabrikant den Kartoffelsirup als Streckmaterial, als Füllsel benutzt wie in Deutschland.

* * * *

Im Anschluss hieran noch ein paar Worte über den Kartoffelsirup an sich. Genau vor einem Jahr, in Nr. 253 des Gordian, haben wir auf Seite 292 das Folgende gesagt:

»**Der »verkannte« Kartoffelsirup.** Der weisse Kartoffelsirup ist als erkennbares Genuss- oder Versüssungsmittel, als Konkurrent des Zuckers, nie zur Geltung gekommen. Und doch haben die Leute, die seine Herstellung fabrikmässig betreiben, im Laufe der letzten Jahre ihre Produktion wesentlich erweitert und dabei viel Geld verdient. Wo bleiben die Unmengen fabrizierten Stärkesirups? Direkt nimmt der Konsum sehr wenig auf; also wissentlich wird wenig Kartoffelsirup verspeist; er schmeckt den Leuten nicht; er wird instinktiv abgelehnt, sowohl als Genussmittel als auch als Versüssungsmittel. Er findet seinen Konsumenten also auf unerkennbare Weise, auf Schleichwegen. Dagegen wäre nichts zu sagen, wenn er technische Dienste leisten, wenn er vorhandene Lücken ausfüllen kann. Das tut er recht oft, so z. B. in der Bonbonfabrikation, wo er die Fabrikate glasig, durchsichtig erhalten, das Kristallisieren, das Absterben verhindern soll. Aber am meisten wird er zu Verfälschungszwecken gebraucht, und das ist es, was diesem Produkt die Sympathien der Volkswirte und der ehrlichen Fabrikanten nimmt und hier und da den Wunsch aufkommen lässt, es möchte die Verwendung von Kortoffelsirup unter Sittenkontrolle gestellt werden. Die grössten Mengen verzehrt also der Mensch von ihm, unbewusst und ungewollt, in gebrauten und gebrannten oder destillierten Flüssigkeiten, in Bier, Schnaps, Likör, Wein, Obstsäften, Marmeladen. Und hierin wird entweder seine Anwesenheit verschwiegen oder mit allerlei Mäntelchen verdeckt. Die Leute, die den Kartoffelsirup unter

Digitized by Google

das Bier oder in den Wein, in den Likör oder in den Himbeersaft tun oder die, hauptsächlich aus ihm, nebensächlich aus Obstabfällen, Himbeerkernen, roter Farbe, Essenzen — Marmeladen zusammen mischen, wissen recht gut, dass sich der grösste Teil ihrer Abnehmer von ihnen abwenden würde, wenn seine Verwendung offen und ehrlich eingestanden werden würde — oder müsste.

Dass die Fabrikanten des Stärkesirups es nicht gern sehen, dass aus diesen Gründen mit schelen Augen auf ihr Fabrikat herabgesehen wird, ist erklärlich und man kann es auch verstehen, dass sie sich bemühen, ihr Fabrikat in ein besseres Licht zu stellen. Das ist kürzlich angestrebt worden durch eine Denkschrift, die der Verein der Stärke-Interessenten durch einen Herrn Dr. Eduard Ranow hat abfassen und verteilen lassen. Aus dieser Denkschrift schälen sich die folgenden sechs Leitsätze heraus:

1. Die Stärkezuckerindustrie und die Rübenzuckerindustrie sind fast gleichalterig, daher ist der Stärkezucker dem Rübenzucker als Versüssungsstoff gleichberechtigt.
2. Technisch ist die Verwendung des Stärkezuckers durchaus begründet und erforderlich, und in vielen Fällen ist der Stärkezucker durch Rübenzucker nicht zu ersetzen.
3. Volkswirtschaftlich ist der Stärkezucker von grosser Bedeutung, seine Verwendung muss daher im Interesse der Landwirtschaft, der Industrie und der ganzen Bevölkerung, durchaus gefördert werden.
4. Der Stärkezucker darf nicht durch gesetzliche Bevorzugung des Rübenzuckers zu einem Produkt zweiten Ranges degradiert werden; er muss hinsichtlich seiner Verwendungsfreiheit dem Rübenzucker gleichgestellt bleiben.
5. Bei Erlass eines Surrogatverbotes müssen der Stärkezucker, der Stärkesirup und die Zuckerkouleur ausgenommen werden.
6. Eine Besteuerung des Stärkezuckers ist im Interesse der Industrien, der Landwirtschaft und der ärmeren Bevölkerung durchaus zu vermeiden.

Die Gordianleser werden mit uns herausfühlen, dass diese Leitsätze auf recht wackeligen Stützen ruhen. Am schlimmsten steht es wohl mit dem fünften Satz, in dem gefordert wird, dass bei Erlass eines Surrogatverbotes der Stärkezucker, der Stärkesirup und die Zuckerkouleur ausgenommen würden. Gerade das Gegenteil liegt im Interesse des ganzen Volkes — mit Ausnahme natürlich der Sirupfabrikanten und derjenigen Bier-, Wein-, Fruchtsaft-, Marmeladenpanscher, die ihn in ungemessenen Mengen als Füllsel und Qualitätsvortäuscher verwenden. Man frage nur dort, wo die besten Biere gebraut werden, die sich die ganze Welt durch ihre Güte erobern, in Pilsen, München, Erlangen, Kulmbach, bei den ersten, besten und grössten Brauereien an, ob sie den Kartoffelsirup haben müssen, und man frage bei ehrlichen Winzern nach; oder man probiere reine Fruchtsäfte und reine Obstkonserven, reines Apfelkraut, die alle nur aus Obst und Raffinade bestehen, ob sie den Kartoffelsirup entbehren können? Man wird dann schon die richtige Antwort bekommen, die überall lautet: Wird ein Surrogatverbot erlassen, so muss der Kartoffelsirup beim Bier, beim Wein, beim Obst zu allererst verboten werden, denn hier dient er nur zur Qualitätsverschlechterung. Nie hat eine Hausfrau etwas davon gewusst, dass sie beim Einkochen von Fruchtsaft oder Marmeladen (Apfelmus, das jeden Tag jetzt auf den Tisch kommt, ist ja dasselbe) Kartoffelsirup verwenden muss. Immer nur hat sie gewusst, dass dazu nichts weiter als recht viel gutes gesundes Obst und recht wenig Zucker genommen werden muss.«

Das haben wir also vor einem runden Jahr gesagt; daran gibts auch heute nichts zu ändern. So wie wir den Kartoffelsirup und seine Verwendung beschreiben, so ist es; das weiss jeder und die Fabrikanten, die noch heute andern weiss machen wollen, sie müssen ihn haben, sie verbesserten ihre Fabrikate mit ihm, die sollten aus der Nahrungsmittelbranche auswandern und lieber ihre Fähigkeiten dem Leder zuwenden.

Inzwischen haben die Sirupfabrikanten — kein Mensch kann ihnen das verdenken — weitere Anstrengungen gemacht, ihrem Fabrikate einen reinen Schein zu verschaffen. Mit den Sirupfabrikanten verbündet wirkten offiziell: Der Verband deutscher Geleefabrikanten, der Bund deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler, und der Verband deutscher Schokoladefabrikanten, der letztere aber nur aus Versehen. Zu seinem Ruhme sei berichtet, dass er seine Unterschrift, die irrtümlich erteilt worden ist, wieder zurückgezogen und es abgelehnt hat, diese Bestrebungen weiter zu unterstützen. Das Bestreben, dem Stärkezucker und dem Stärkesirup denselben Rang zu verschaffen, den der Rübenzucker hat, gipfelte in einer Eingabe an das Kaiserliche Gesundheitsamt mit folgendem Wortlaut:

»**Rübenzucker und Stärkezucker.** Die Vereinigungen verschiedener Nahrungsmittel-Interessenten richteten an das Kaiserliche Gesundheitsamt ein Gesuch um Befürwortung einer gleichmässigen Behandlung von Stärkezucker und Rübenzucker in den neu abzufassenden »Reichsvereinbarungen« bezüglich ihrer Verwendung zur Herstellung von Nahrungsmitteln. In Betracht kommen: Verein der Stärke-Interessenten in Deutschland, Verband Deutscher Geleefabrikanten, Verein der Deutschen Stärke-, Zucker- und Sirup-Industrie, Verband Deutscher Schokolade-Fabrikanten, Bund Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler und Deutsche Stärke-Verkaufsgenossenschaft.

Die Vertreter dieser Vereinigungen haben nach einer eingehenden Besprechung über die Fruchtverwertung festgestellt, dass **Marmelade** eine Phantasiebezeichnung ist, deren Stammwort auf die Verwendung der Quittenfrucht deutet. Auf die Mitverwendung irgend einer Zuckerart deutet das Wort Marmelade nicht hin. Seitdem man aber alle möglichen Früchte verwertet, ist Marmelade ein gesüsstes Erzeugnis aus Fruchtmark jeder Art, wie Fruchtsirup ein solches aus Fruchtsaft, also mit Rüben- oder Stärkezucker hergestellt. Sie erachten die auf Grund der Ansichten einiger Nahrungsmittelchemiker getroffene Entscheidung einzelner Gerichte, dass Marmelade und Fruchtsirup nur mit Rübenzucker oder Sirup hergestellt werden dürfe, als irrtümlich und bitten das Kaiserliche Gesundheitsamt:

durch Richtigstellung des Begriffes Marmelade dahin zu wirken, dass Stärkezucker und Stärkesirup unbehindert zu Marmeladen und Fruchtsirup verwendet werden dürfen. Falls jedoch das Süssungsmittel deklariert werden soll, muss gerechterweise die Deklaration sowohl für Rübenzucker und -sirup, wie auch für Stärkezucker und -sirup gefordert werden, da beide Zuckerarten gleich einwandsfreie Nahrungsmittel sind.

Es kommt hinzu, das die Verwendung des Stärkezuckers älter ist als die des Rübenzuckers.

Begründung.

Von Nahrungsmittelchemikern ist vor Gerichten wiederholt die Ansicht vertreten worden, Marmelade und Fruchtsirup dürften als Süssungsstoff nur Rübenzucker oder -sirup enthalten, jeder andere Süssungsstoff aber, z. B. Stärkezucker, müsse deklariert werden, da das kaufende Publikum nur den Rübenzucker als Süssungsstoff voraussetze. Schon das Wort Marmelade, welches, wie gesagt, Quittengelee

Digitized by Google

bedeutet, spricht durchaus dagegen, dass Marmelade ausschliesslich ein Erzeugnis aus Fruchtmark und Rübenzucker bezeichnet. Es kommen sogar Fruchtmarmeladen wie Zwetschgen- und Pflaumenmus, Zwetschgen-Latwerg, Povidel, Geselz, Birnensaft, Apfelkraut, Obstkraut, Brockenkraut in den Handel, welche überhaupt nicht mit Zucker eingekocht sind.

Unter Marmelade ist demnach ein Produkt zu verstehen, welches aus eingekochten Früchten allein oder aus einer Mischung von Fruchtmark und Rübenzucker, Rohrzucker oder Stärkezucker besteht.

Die Ansicht einiger Nahrungsmittelchemiker, dass Rübenzucker allein berechtigt sei, ohne besondere Kennzeichnung verwendet zu werden, da der Zucker nur als Versüssungsmittel angewendet werde und Rübenzucker eine dreimal so hohe Versüssungskraft als Stärkezucker besitze, muss als irrig bezeichnet werden.

Erstens wird Zucker nicht nur als Süssstoff, sondern auch als Konservierungsmittel verwendet. Als Konservierungsmittel wirkt aber Stärkesirup in dem gleichen Masse auf die mit ihm hergestellten Erzeugnisse wie eine Rübenzuckerlösung gleicher Konzentration. Als ein besonderer Vorzug kommt dabei in manchen Fällen noch in Betracht, dass die Produkte durch den Stärkesirup nicht in so hohem Grade süss gemacht werden, als es durch Rübenzucker geschieht. Dann aber ist es auch bei alleiniger Verwendung von Rübenzucker ausgeschlossen, eine dauernd ansehnliche Marmelade herzustellen, da infolge des Luftzutritts und der Wasserverdunstung der Rübenzucker bald auskristallisiert und die Marmelade unansehnlich, griesig macht. Dies gilt namentlich für die billigen Marmeladen. Auch ist die Haltbarkeit solcher Marmeladen, die nur mit Rübenzucker eingekocht sind, äusserst mangelhaft. In England wird bekanntlich schon lange dieser Tatsache Rechnung getragen, indem zur Herstellung von James und Marmeladen Rohr- oder Rübenzucker und Stärkesirup, und zwar ohne Deklaration verwendet werden. Die Behauptung, dass nur 10 bis 15 Prozent Stärkesirup angewendet wird, ist unrichtig, denn im Laboratorium des Vereins der Stärke-Interessenten in Deutschland sind englische Marmeladen untersucht worden, welche bei einem Preise von 0,46 Mk. pro Kilo etwa 38 Prozent Stärkesirup und bei einem Preise von 0,93 Mk. noch etwa 33 Prozent Stärkesirup im Extrakt enthielten. Ausserdem aber hängt bekanntlich die Quantität des Stärkesirupzusatzes von der Art der Frucht ab, welche zur Herstellung des Nahrungsmittels benutzt wird, und, da doch bekanntlich je nach der Fruchtart bis 75 Prozent Rübenzucker verwendet wird, so ist es leicht erklärlich, dass in manchen Fällen ein höherer Zusatz als 10 Prozent Stärkesirup erforderlich ist. Bezüglich der Beschaffenheit des Stärkesirups wird allseitig anerkannt, dass er in gesundheitlicher Beziehung völlig einwandsfrei ist. Durch die Untersuchungen vom Geheimen Hofrat Professor Dr. Kellner in Möckern ist nachgewiesen, dass Stärke einen höheren Nutzeffekt bei der Ernährung hat als Zucker. Da Stärkesirup in seinem Wesen der Stärke näher steht als Rübenzucker, muss man auch für Stärkesirup einen höheren Nährwert annehmen als für Rübenzucker. Es ist daher die frühere Ansicht, dass das, was süss schmeckt, der Zucker, mehr wert ist, als das, was nicht süss schmeckt, das Mehl, nicht mehr richtig. Ebenso darf man auch den Stärkesirup, weil er weniger süss ist als Rübenzucker, nicht mehr als minderwertig bezeichnen. Es ist vielmehr der Stärkesirup ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel, welches bezüglich des Nährwertes dem Rübenzucker mindestens gleichwertig ist. Ausserdem ist Stärkesirup vielen Menschen angenehmer, gerade weil er weniger süss ist als Rübenzucker.

Da nun der Stärkesirup ein einwandfreies Süssungsmittel und ein mindestens ebenso gutes Nahrungsmittel wie der Rübenzucker ist, da er ferner gleich wie Rübenzucker als Konservierungsmittel dient, da er aus technischen Gründen verwendet werden muss und schliesslich durch seinen meist niedrigeren Preis als Rübenzucker die Möglichkeit gewährleistet, auch der ärmeren Bevölkerung ein schmackhaftes, gesundes Nahrungsmittel darzubieten, so kann es nur recht und billig sein, wenn das Verlangen gestellt wird, dass für die Verwendung des Stärkesirups dieselben Bedingungen gelten sollen, wie für die Verwendung des Rübenzuckers. So lange also die Verwendung von Rübenzucker nicht deklariert zu werden braucht, muss auch der Stärkesirup ohne Deklaration angewendet werden können. Wird aber für Stärkesirup eine Deklaration gefordert, so muss auch für Rübenzucker eine Deklaration gefordert werden.

Einer geneigten Erfüllung unserer Bitte entgegensehend Ehrerbietigst!

(Folgen Unterschriften.)«

Der Präsident des Kaiserlichen Gesundheitsamtes hat aber die Bitte der Sirupinteressenten nicht erfüllt; er hat vielmehr dem Herrn Staatssekretär des Innern ein Gutachten eingereicht, mit dem sie wenig zufrieden sein können. Dieses Gutachten lautet:

»Nach der Anlage zu dem hohen Erlasse vom 9. Januar d. J. hat der Deutsche Landwirtschaftsrat in seiner 33. Plenarversammlung am 7. Februar 1905 unter anderem beschlossen, es möge Sorge dafür getragen werden, »dass die Fabrikate der Stärkeindustrie in immer umfangreicherer Weise in Deutschland selbst verwendet werden, dass insbesondere bei der Herstellung von Nahrungsmitteln die Verwendung des Kartoffelsirups, wenn sie nicht verheimlicht wird, nicht als eine Fälschung angesehen werde.

Für die Beurteilung dieses Wunsches erscheint es wichtig, sich zunächst die Vorgänge bei der Herstellung des Stärkesirups (Kartoffelsirups) zu vergegenwärtigen. Stärkemehl (in Deutschland wird als solches fast ausschliesslich Kartoffelmehl verarbeitet) wird mit stark verdünnter Schwefelsäure (es werden auch andere Säuren, z. B. Salzsäure oder schweflige Säure verwendet; vergl. Ferd. Fischer, Handbuch der chemischen Technologie, 15. Auflage 2. Band, Seite 254) eine gewisse Zeit lang erhitzt. Die zugesetzte Schwefelsäure wird dann mit kohlensaurem Kalk neutralisiert, ein Teil des dabei entstehenden Gipses durch Absitzenlassen entfernt und der Saft, nachdem er zu seiner Entfärbung über Knochenkohle filtriert worden ist, bis zur Sirupdicke eingedampft; nötigenfalls wird er zur Entfernung etwa noch ausgeschiedenen Gipses nochmals filtriert. Das so erhaltene Erzeugnis ist meist gelblich gefärbt, von durchsichtiger, zähflüssiger Beschaffenheit und führt den Namen Stärkesirup, Kartoffelsirup oder Kapillärsirup (wegen seiner Eigenschaft, sich zu Fäden ausziehen zu lassen); seine Zusammensetzung ist schwankend, im allgemeinen aber die folgende:

15 bis 20	Prozent	Wasser
35 » 45	»	Glukose (Stärkezucker, Traubenzucker),
35 » 45	»	Dextrine (unvergärbare Stoffe),
0,2 » 0,3	»	Mineralbestandteile.

Der in dem Erzeugnisse enthaltenen Glukose verdankt der Stärkesirup seinen süssen Geschmack; die Süsskraft des Stärkesirups ist indessen nur ⅓ bis ¼ so gross als die des gewöhnlichen Zuckers (Rohr- oder Rübenzuckers), der Geschmack ist nicht rein süss, sondern süss-fade, an Stärke erinnernd. Die in dem Stärkesirup enthaltenen Dextrine sind nicht als Verunreinigungen aufzufassen, sondern sind Abbauprodukte der Stärke, die zum grossen Teil den Wert des Stärkesirups für gewisse Fabrikationszweige bedingen.

Digitized by Google

Es ist den im Stärkesirup enthaltenen Dextrinen früher eine der Gesundheit nachteilige Wirkung zugeschrieben worden. v. Mering (vergl. Deutsche Vierteljahrsschrift für öffentliche Gesundheitspflege 1882, Seite 325) und andere haben sich indessen mit dieser Frage eingehender befasst und sind übereinstimmend auf Grund von Versuchen, die an Tieren und Menschen angestellt wurden, zu dem gegenteiligen Ergebnisse gekommen. Zum mindesten ist eine gesundheitsschädliche Wirkung des Stärkesirups an sich mit Sicherheit nicht nachgewiesen worden.

In einigen Stärkesirupen ist, wie in dem Berichte vom 9. Juli 1902 — Gesch.-Nr. 9486/01 — dargelegt worden ist, ein geringer Gehalt an Arsen, der auf die Verwendung unreiner Mineralsäuren zurückzuführen ist, gefunden worden. Diese Mengen sind indessen so gering, dass sie als hygienisch unbedenklich angesehen werden können. Die seit einiger Zeit in grösserem Massstab eingeführte fabrikmässige Herstellung der Schwefelsäure nach dem Kontraktverfahren wird ausserdem voraussichtlich dazu beitragen, dass das Vorkommen von Stärkesirupen selbst mit einem so geringen Arsengehalte mehr und mehr abnimmt. Ueber die sonstigen im Stärkesirup vielfach enthaltenen Beimengungen, z. B. von schwefliger Säure, die vorwiegend in Amerika für die Herstellung des Maisstärkesirups verwendet wird und auch sonst vielfach zur Entfärbung des Sirups zugesetzt wird, sowie von zurückgebliebener freier Schwefelsäure, lassen sich auf Grund der bisher bekannt gewordenen Mengenverhältnisse Schlüsse hinsichtlich ihrer gesundheitsschädlichen Wirkung nicht ziehen; desgleichen können die in den meisten Sirupen enthaltenen Gipsmengen als für diese Frage belanglos angesehen werden:

Die überwiegende Menge des Stärkesirups wird verwandt:

1. In der Bierbrauerei;
2. bei der Herstellung von Bonbons;
3. bei der Herstellung von Fruchtkonserven, insbesondere Fruchtsäften, Marmeladen und ähnlichen Erzeugnissen.

Zu 1. Im Brauereigewerbe wird Stärkesirup als Ersatzstoff für Malz verwendet. Nach § 1 des Gesetzes, betreffend die Erhebung der Brausteuer vom 31. Mai 1872 (vergl. Reichsgesetzblatt 1872, Seite 153) wird im norddeutschen Brausteuergebiete sowohl von dem zur Bierbereitung dienenden Malz als auch von allen Ersatzstoffen für Malz eine Brausteuer erhoben; unter den in dem obigen Gesetz aufgeführten Ersatzstoffen sind auch genannt: Zucker aller Art (Stärke-, Trauben- usw. Zucker), sowie Zuckerauflösungen und Sirup aller Art.

In Bayern ist nach Artikel 7 des Gesetzes vom 16. Mai 1868, in neuer Fassung vom 10. Dezember 1889, betreffend den Malzaufschlag, verboten, zur Bereitung von Bier statt des Malzes Stoffe irgend welcher Art als Zusatz oder Ersatz zu verwenden. Auch in Württemberg und Baden bestehen besondere gesetzliche Bestimmungen (vergl. Artikel 3 des Gesetzes, betreffend die Biersteuer vom 4. Juli 1900 bezw. Artikel 6 des Gesetzes vom 30. Juni 1896, die Biersteuer betreffend), nach denen bei der Bierbereitung statt Malz Stoffe irgend welcher Art nicht verwendet werden dürfen. In diesen Bundesstaaten ist somit die Verwendung von Stärkesirup bei der Bierbereitung ausdrücklich verboten.

Bezüglich der Verwendung von Ersatzstoffen für Malz in den Bundesstaaten, in denen ein solches Verbot nicht erlassen ist, hat das Reichsgericht in dem Urteile vom 4. März 1884 (vergl. Annalen des Reichsgerichts, Band 9, Seite 507) folgendermassen entschieden: »Die Frage, was die Gesetze gestatten und was daher straffrei ist, kann nicht mehr aus dem Brausteuergesetze vom 31. Mai 1872, sondern nur aus dem Gesetze vom 14. Mai 1879 entschieden werden.«

Die Verwendung der Malzersatzstoffe verstösst nun aber keineswegs ohne weiteres gegen das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879, sondern nur in dem Falle, dass sie zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr angewendet werden.

Den »Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genussmitteln sowie Gebrauchsgegenständen für das Deutsche Reich« tragen diese Verhältnisse Rechnung und besagen über die Ersatzmittel für Malz folgendes:

»In solchen Ländern, deren Brausteuergesetzgebung auch andere Rohstoffe zulässt, können die steueramtlich zulässigen Ersatzmittel für Malz oder Malzextrakt nicht als Fälschungsmittel angesehen werden, sondern sind als erlaubte Ersatzmittel zu bezeichnen, es sei denn, dass sie durch besonderes Gesetz ausgeschlossen sind. Ihre Benutzung ist, sofern nicht die Herkunft oder die Bezeichnung des Bieres ohne weiteres die Verwendung bestimmter Ersatzstoffe erkennen lässt, ausdrücklich anzugeben (zu deklarieren).«

Es sei jedoch darauf hingewiesen, dass gewisse Interessentenkreise seit langem dahin streben, ein Verbot von Malzersatzstoffen auch im norddeutschen Brausteuergebiete herbeizuführen, und dass ein diesbezüglicher Antrag wiederholt an den Reichstag gerichtet worden ist. Auch der Geheime Regierungsrat Professor Dr. Delbrück, Vorsteher des Instituts für Gärungsgewerbe in Berlin, hat bei der Begründung des in der Versammlung des Deutschen Landwirtschaftsrats gestellten Antrags, welcher schliesslich zu dem eingangs erwähnten Beschlusse führte, ausdrücklich hervorgehoben, dass er die Verwendung des Kartoffelsirups in der Bierbrauerei nicht befürworten könne. Vergl. ferner § 1 des dem Reichstag unterm 28. November v. J. vorgelegten Gesetzentwurfs wegen Aenderung des Brausteuergesetzes — Reichstagsdrucksache Nr. 10, Anlage 1, Seite 1, 18—21.

Zu 2. Nach Angaben aus Fabrikantenkreisen verdankt der Stärkesirup seinen Wert für die Herstellung der Bonbons der in ihm enthaltenen Dextrinen. Bonbons, die fast ausschliesslich aus Zucker bestehen, haben die Neigung, infolge Kristallisierens des Zuckers undurchsichtig zu werden und dadurch an Ansehen zu verlieren. Setzt man ihnen jedoch bei der Herstellung Stärkesirup zu, so soll diese unerwünschte Erscheinung nicht auftreten, da die in dem Sirup enthaltenen Dextrine eine Kristallisation des Zuckers verhindern.

Es soll nicht bestritten werden, dass Stärkesirup eine solche Wirkung ausübt. Ob sich aber die Erscheinung des Kristallisierens nicht auf andere Weise verhindern liesse und ob der Stärkesirup nicht in erster Linie als billiger Ersatzstoff verwendet wird, mag dahingestellt bleiben.

Nach diesseitigem Erachten stehen der Verwendung des Stärkesirups bei den Erzeugnissen der Bonbonindustrie Bedenken nicht entgegen, da Gesundheitsgefährdung dabei nicht in Frage kommt und die gedachte Verwendung sich mit den oben angeführten technischen Rücksichten rechtfertigen lässt. Auch die Ausführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetze vom 27. Mai 1896, in der durch das Gesetz vom 6. Januar 1903 abgeänderten Fassung (Anlage D, § 1 und 3) nehmen auf die Tatsache Rücksicht, dass bei der Herstellung von Bonbons (sowie von verzuckerten und in Zuckerlösung eingemachten Früchten usw.) Stärkezucker vielfach verarbeitet wird und sehen die Vergütung der Zuckersteuer für den verwendeten Zucker selbst dann vor, wenn neben diesem auch Stärkezucker verwendet wurde. Nach § 3 ist ein solcher Zusatz bei den genannten Waren gestattet.

Zu 3. Ueber die Verwendung von Stärkesirup

Digitized by Google

bei der Herstellung von Obstdauerwaren, insbesondere Fruchtsäften, Marmeladen und ähnlichen Erzeugnissen sind Anzeichen vorhanden, die erkennen lassen, dass auf diesem Gebiete ein grosser Missbrauch getrieben wird.

Unter Fruchtsirupen versteht man allgemein die in der Kälte mit Zucker versetzten oder mit Zucker bis zu einem gewissen Grade eingekochten vergorenen oder unvergorenen Säfte aus zerquetschten Früchten. Aus den im Gesundheitsamt eingegangenen Berichten der öffentlichen Anstalten zur technischen Untersuchung von Nahrungsmitteln usw., sowie aus zahlreichen gerichtlichen Verhandlungen geht hervor, dass die Verfälschung von Fruchtsirupen — hauptsächlich kommt Himbeersirup in Betracht — durch Zusatz von Stärkesirup einen grossen Umfang angenommen hat. Der Stärkesirup ist zur Verfälschung von Fruchtsäften deswegen geeignet, weil er, abgesehen von seinem niedrigen Preise im Vergleiche mit dem des Rübenzuckers, den Fruchtsirup infolge seiner zähflüssigen Beschaffenheit vollwertiger erscheinen lässt. Darüber, dass der Zusatz selbst geringerer Mengen Stärkesirup eine Verschlechterung der Ware herbeiführt und geeignet ist, den Käufer über die wahre Beschaffenheit des Sirups zu täuschen, besteht unter der überwiegenden Mehrheit der chemischen Sachverständigen kein Zweifel. Denn es wird der bei einem regelrecht hergestellten Fruchtsirup verwendete Zucker durch einen Stoff ersetzt, der zum grossen Teil aus Dextrin und Wasser besteht, die für den Fruchtsirup minderwertig sind. Auch die oben genannten »Vereinbarungen« halten einen solchen Zusatz für unstatthaft (vergl. Heft II, Seite 108). Die Gerichte haben diesen Standpunkt in vielen Fällen gleichfalls eingenommen; sie haben mehrfach entschieden, dass objektiv eine Verfälschung der Fruchtsirupe vorliegt, falls diesen statt des erwarteten Zuckers ein anderer Stoff zugesetzt wird, der den Sirup gehaltreicher erscheinen lässt, in Wirklichkeit aber eine Verschlechterung herbeiführt. Neuerdings hat auch der Verband Deutscher Fruchtsaftpresser, um unlauteren Bestrebungen einzelner Gewerbetreibenden wirksamer als bisher entgegentreten zu können, Grundsätze für die Reinheit der Fruchtsirupe aufgestellt. Nach diesen Grundsätzen (vergl. Deutsches Nahrungsmittelbuch, herausgegeben vom Bunde deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler, 1905, Seite 116) ist der Zusatz von Stärkesirup zu Fruchtsaft als unzulässig anzusehen, da bei der Herstellung von Fruchtsirupen nicht jene technischen Gründe vorhanden sind, welche bei der Herstellung anderer Fruchtpräparate die Verwendung von Stärkesirup rechtfertigen (vergl. Anm. 13, S. 121 des Nahrungsmittelbuches). Es bleibt indessen abzuwarten, ob diese Massnahme dazu beitragen wird, dass derartige Verfälschungen in Zukunft abnehmen.

Weniger klar wie bei den Fruchsirupen liegen die Verhältnisse bei der Fabrikation der Marmeladen und ähnlicher Erzeugnisse. Wie von den Fabrikanten und verschiedenen chemischen Sachverständigen hervorgehoben wird, soll die Verwendung gewisser Mengen Stärkesirup (bis etwa 10 Prozent) aus technischen Gründen bei der Bereitung der genannten Erzeugnisse geboten sein, insofern, als der Stärkesirup infolge seines Gehaltes an Dextrinen das Auskristallisieren des Zuckers, sowie das Festwerden dieser Waren verhindere und damit zu ihrer Verbesserung beitrage. In den Erzeugnissen der englischen Jam- und Marmeladen-Industrie, die als vorzüglich bekannt sind, ist vielfach ein solcher Zusatz nachgewiesen worden, wobei allerdings zu bemerken ist, dass in England nicht Kartoffelstärkesirup, sondern meist Maisstärkesirup verwendet wird. P. Degener, der sich in England über die Fabrikation unterrichtet hat und seine Erfahrungen in der Abhandlung »Zur Frage der Jam- und Marmeladen-Industrie sowie des Zuckerverbrauchs in England« (Heft 44 der Arbeiten der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft) niedergelegt hat, bestätigt (Seite 10) die Angaben, dass den englischen Marmeladen vielfach etwa 10 Prozent Stärkesirup zugesetzt wird, er hält aber den Kartoffelstärkesirup für nicht gleichwertig dem Maisstärkesirup.

Die Gepflogenheit, Marmeladen und ähnliche Erzeugnisse unter Verwendung von grösseren Mengen als 10 Prozent Stärkesirup herzustellen, ist, wie die zahlreichen Beanstandungen seitens der Nahrungsmittel-Untersuchungsämter, sowie eine Reihe von Gerichtsverhandlungen erkennen lassen, weit verbreitet. Degener sagt (Seite 13 und 14 a. a. O.) darüber folgendes:

Die Mehrzahl der etwa 50 Betriebe in Deutschland, die sich mit der Industrie der James befassen, »bringt eine Ware auf den Markt, die zwar wohlschmeckend ist, aber keineswegs dem Ausdruck — Obstmus — entspricht«. Diese Ware wird aus Obstrestern aller Art bereitet, denen man häufig noch Himbeer- oder Johannisbeerkerne hinzusetzt, die man zum grossen Teil aus Nordamerika, Kalifornien, in mehr oder weniger getrocknetem Zustande bezieht. Meistens sind es Apfelrester von der Dörrobst- oder Obstweinbereitung, denen man im verkochten Zustand etwas Fruchtsaft zusetzt (10—20 v. H.), um schliesslich mit 60—70 v. H. Kapillärsirup aufzufüllen. Nach den im Gesundheitsamte vorhandenen Unterlagen gehören derartige Erzeugnisse keineswegs zu den Seltenheiten. Einen bemerkenswerten Beitrag über den Umfang der Verwendung des Stärkesirups in der Gelée-, Marmeladen- und Krautindustrie liefern auch die in der »Konservenzeitung« (Braunschweig) erstatteten Berichte über die Geschäftslage dieser Industrie. In einem Bericht aus dem Rheinlande vom April 1903 (Seite 154) heisst es: »Demgegenüber betrachte man die Preisentwickelung für die Rohprodukte. Amerikanische Aepfelabfälle steigen unter dem Einfluss des amerikanischen Ringes rapid . . . . . Sirup steigt anscheinend ins ungemessene . . . . . Der einzige Artikel, der oft dazu benutzt wurde, Gelée billig zu machen, das Agar-Agar, geht selbst Mk. 10-weise in die Höhe . . .«.

Der Preis des Zuckers und der frischen Früchte wird gar nicht erwähnt. Als Rohprodukte werden vielmehr die »amerikanischen Apfelabfälle«, d. h. die bei der amerikanischen Ringäpfelerzeugung übrigbleibenden Kerngehäuse und Apfelschalen und dergleichen, »Sirup«, d. h. Kartoffelsirup, und Agar-Agar aufgezählt. Dieser Stoff liefert eine Gallerte und ist als ein Verdickungsmittel anzusehen.

Wenn auch bezüglich der Frage, ob ein Zusatz von Stärkesirup in einer Menge bis zu 10 v. H. die Marmeladen und ähnlichen Erzeugnisse verbessern und daher ohne Kennzeichnung zulässig sei, die Meinungen der sachverständigen Chemiker auseinandergehen, so ist man sich doch allgemein darüber einig, dass wesentlich grössere Zusätze eine stoffliche Verschlechterung der Ware bewirken, da die wertvolleren Fruchtbestandteile zu sehr zurückgedrängt werden. Dieser Ansicht hat sich auch eine Reihe von Gerichten in ihren Urteilen angeschlossen (vergleiche Entscheidungen des Landgerichts Hagen vom 23. März 1898, des Landgerichts Altona vom 16. September 1899, des Landgerichts Stettin vom 4. Februar 1902; Beilage zu den »Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamts«, Auszüge aus den gerichtlichen Entscheidungen usw. Band V, S. 255, 262 und Band VI, S. 255. Vergl. ferner Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen, Urteil vom 13. Juni 1893, Band 24, Seite 240, vom 3. Januar 1898, Band 30, Seite 393). Wie aus den gerichtlichen Verhandlungen und den Berichten der amtlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsanstalten zu ersehen ist, pflegen die Hersteller solcher

Digitized by Google

mit Stärkesirup versetzter Erzeugnisse, um einer Bestrafung zu entgehen, zwar Deklarationen anzubringen, diese jedoch so zu fassen, dass nur Sachverständige ersehen können, dass es sich um Waren von ungewöhnlicher Beschaffenheit handelt. Die Bezeichnungen sind derart gewählt oder so versteckt angebracht, dass der Käufer über die wahre Beschaffenheit des Erzeugnisses tatsächlich getäuscht wird.

Einstweilen ist eine Besserung dieser Verhältnisse in der Industrie der Marmeladen und ähnlicher Erzeugnisse nicht zu erwarten, da ein grosser Teil der beteiligten Firmen anscheinend bemüht ist, die mit Stärkesirup versetzten Erzeugnisse als regelrecht hinzustellen und ihren Verkauf ohne weitere Kennzeichnung als handelsüblich zu erklären. Nach dem vom Bunde deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler herausgegebenen »Deutschen Nahrungsmittelbuche« Seite 115, ist ein Zusatz von Stärkesirup zu Obstdauerwaren (Pasten, Gelées, Marmeladen, Jams, Obstmus und Kompotts) in unbeschränkter Menge ohne Deklaration als erlaubt anzusehen.

Solange indessen die Nahrungsmittelchemiker auf dem — auch vom Gesundheitsamte geteilten — Standpunkte stehen, dass grössere Zusätze von Stärkesirup zu Marmeladen und ähnlichen Erzeugnissen eine Verschlechterung der Ware bewirken, ist es nach diesseitigem Erachten erforderlich, dass solche Zusätze nicht nur gekennzeichnet werden, sondern dass auch ihre Menge angegeben wird. Ferner muss dies in einer Weise geschehen, dass der Käufer wirklich erfährt, dass er eine von der üblichen und erwarteten Beschaffenheit abweichende Ware erhält. Daneben muss der Zusatz auch in dem Preise der Ware einen angemessenen Ausdruck finden. Nur unter diesen Voraussetzungen würde der Zusatz des Stärkesirups bei der Herstellung von Obstdauerwaren nicht als eine Zuwiderhandlung gegen das Nahrungsmittelgesetz betrachtet werden können.

Wenngleich somit allgemeine gesundheitliche Bedenken gegen die Verwendung des Stärkesirups nach den bisherigen Erfahrungen nicht vorliegen, so kann doch seine umfangreichere Verwendung bei der Herstelluug von Nahrungsmitteln nicht befürwortet werden und zwar sowohl mit Rücksicht auf die oben gekennzeichnete Minderwertigkeit der Waren, als auch aus dem Grunde, weil ein vermehrter Verbrauch des Stärkesirups zu Nahrungszwecken voraussichtlich eine Einschränkung des Verbrauchs an Rübenzucker. der sich als Nahrungsmittel unstreitig bewährt hat, zur Folge haben würde. Für die Beurteilung des Stärkesirups ist auch die Tatsache bemerkenswert, dass er trotz seines verhältnismässig niedrigen Preises in den Haushaltungen im allgemeinen keinen Eingang gefunden hat und als Ersatzmittel für Zucker dort nicht verwendet wird.«

Auf Grund dieses Gutachtens darf man wohl annehmen, dass das Bestreben der Interessenten, den Kartoffelzucker und den Kartoffelsirup in Zukunft undeklariert und nach Herzenslust an Stelle von Raffinaden verarbeiten zu können, ins Wasser gefallen ist. Hoffen wir, dass allen den Gewerben, die den Stärkezucker verarbeiten, eine viel schärfere Deklarationspflicht recht bald auferlegt wird, damit die Verschlechterung, Streckung, Ueberfüllung von gewissen Nahrungsmitteln bald ein Ende nimmt. R. d. G.

Eine Rechenstunde.

Von einer niedlichen Rechenstunde, die auf dem letzten Dresdner Verbandstage für die anwesenden Mitglieder abgehalten wurde, müssen wir berichten. Klassenlehrer war Herr Heinrich Vogel von der Firma Hartwig & Vogel. Er stellte seinen Schülern die Aufgabe: Zu welchem Preise könnt Ihr die billigste reine Schokolade verkaufen, wenn der Durchschnittspreis für Kakaobohnen auf 63 Mk. (sagen wir für Samana auf 60 Mk., für Thomé auf 66 Mk.), der Durchschnittspreis für Zucker auf 19 Mk. für 50 Kilo steht?

Darauf ging ein allgemeines Addieren und Subtrahieren los. Endlich meldeten sich die ersten: »Ich bin fertig, Herr Vogel!« Jeder sollte das Resultat seiner Aufgabe auf einen weissen Zettel schreiben, Vogel wollte sie sammeln und verlesen; kein Name, keine Firma sollte auf den Zettel geschrieben werden; nur der Preis, zu dem, nach ordnungsmässiger Kalkulation e i n Zentner und 2 5 Zentner verkauft werden sollten, sollte auf dem Zettel stehen. Das war eine wirklich niedliche Aufgabe; reizend ist auch ihre Lösung. Die Zettel ergaben elf verschiedene Preise. Bei Abgabe einzelner Zentner wollten 2 zu 60 Mk., 1 zu 61, 2 zu 62, 3 zu 64, 8 zu 65, 3 zu 66, 2 zu 67, 6 zu 68, 5 zu 70, 1 zu 72 und 1 zu 75 Mk. verkaufen. Man sieht, wie unter 35 Rechnern die Kalkulationsresultate auseinandergehen! Bei 25 Zentnern standen die Preise zwischen 58.50 und 70.40 Mk.

Auch über die Kakaopulverpreise liess Herr Vogel in derselben Weise abstimmen. Wieder griffen 35 Rechner zum Griffel und rechneten und rechneten. Das Resultat war, dass 1 zu 120 Mk., 2 zu 110, 1 zu 105, 4 zu 100, 1 zu 98, 2 zu 95, 5 zu 92, 5 zu 90, 2 zu 88, 6 zu 85, 1 zu 82.50, 1 zu 82, 1 zu 80, 1 zu 78, 2 zu 75 Mk, ihr billigstes Kakaopulver verkaufen wollten, bei Abnahme einzelner Zentner. Das sind 15 verschiedene Preissätze, die zwischen 75 und 120 Mk. stehen.

Herr Oberlehrer Vogel war mit dieser Klassenarbeit höchst unzufrieden. Er drohte mit dem gelben Spanischen und sagte: »Ach bitte, meine Herren, wollen d i e ihre Firmen nicht bekannt geben, die da für Kakaopulver 75 und 80 Mk. und für Schokolade 60 Mk. — bei 25 Zentnern 58.50 Mk. — fordern?! — Ich möchte da in Zukunft von Ihnen meinen Kakao und meine Schokolade beziehen und möchte auch Ihre Bezugsquelle für Kakao kennen lernen.« — — —

Die Rechenstunde und die Lösung der den Mitrechnenden gestellten Aufgaben ist ausserordentlich lehrreich, und darum haben wir es für richtig gehalten, von ihr zu sprechen. Nach unserer Beobachtung fehlt es in den meisten Fabriken an e i n e r o r d e n t l i c h e n A u f s t e l l u n g d e r G e n e r a l k o s t e n. Die wenigsten Fabrikanten wissen aus dem Kopf zu sagen, wie gross die Generalkosten im Verhältnis zum Jahresumsatz sind, und deshalb bleiben diese Kosten oft unberücksichtigt oder werden zu niedrig in die Kalkulationsreihen eingesetzt. —

Eine Fabrik, die Kakao, Schokolade, Zuckerwaren, Weihnachtsartikel, Dragee, Konfitüren und Karamels fabriziert und mit diesen Artikeln einen Gesamtumsatz von 6—700 000 Mk. im Jahr macht, wird annähernd 200 000 Mk. an Generalien zu rechnen haben.

Darunter werden die V e r t r i e b s s p e s e n 10—12 Prozent vom Umsatz betragen, diese werden sich so zusammensetzen:

Kontorgehälter und Kontorspesen . . .	2.55 %
Gehalt der Reisenden, Spesen, Provision	5.40 »
Handlungsunkosten und Musterkoffer . .	0.50 »
Reklame	2.— »
Verluste ¼ %	0.25 »
zusammen	10.70 %

Die Verwaltungsspesen der Fabrik, also Gehälter an das Aufsichtspersonal werden auf 2 bis 2½ Prozent vom Umsatz kommen.

Digitized by Google

Und die eigentlichen Fabrikations-, Verpackungs- und Frachtkosten stellen sich auf 23 bis 25 Prozent vom Umsatze. Davon entfallen
7—8 % auf Arbeitslöhne
3 » » Etiketten, Stanniol, Papierspäne usw.
3 » » Miete oder Zinsen, Gas, Wasser, Kohlen, Kraft
6 » » Emballagen
3 » » Frachten.
Dann ist für Abnutzung der Maschinen und Apparate, für Verluste durch Naschen, Verstauben, Verwiegen noch nichts gerechnet. —

Würde jeder Fabrikant diese Generalkosten genau aus seinem Betriebe ermitteln und sich bei jeder Kalkulation vor Augen halten, dass diese Summe dieser Generalien aus der Preisdifferenz, die zwischen Einkauf und Erlös liegt, herauskommen muss, dann würde wohl eine einheitlicher aussehende Preisbildung zutage kommen.

Zinn und Stanniol.

Der Gordian hat sich schon wieder einmal bei »gewissen« Leuten in die Nesseln gesetzt. Zum Glück ist er mit Lederhosen auf die Welt gekommen und wird auch darin sterben, so dass ihm die Brennesseln dieser »gewissen« Leute nichts anhaben können. —

In Nr. 275 sagen wir auf Seite 815 das folgende:

»**Die Zinnpreise** sind seit einigen Tagen wieder ganz plötzlich um 10 £ pro Tonne gestiegen. Wenn man das nicht aus Rotterdam oder London erfahren hätte, dann hat doch das Stanniolsyndikat dafür gesorgt, dass es die deutschen Schokoladefabrikanten ungesäumt spürten. Mit einer anerkennenswerten Fixigkeit sind die Stanniolpreise wieder um 20 Mark in die Höhe gebracht worden.

Ein Verbandsmitglied ulkt und sagt, es ist die höchste Zeit, dass das Stanniolsyndikat die Kosten für die Begrüssungsdepesche wieder hereinholt, die in Dresden zum Verbandstage gestiftet worden ist. —

Wir raten, vorsichtig zu sein, keine Kontrakte mit dem Syndikat zu machen; neue Lieferanten werden bald mit Offerten herauskommen, wobei die Spannung zwischen Zinn- und Stanniolpreis wesentlich niedriger als 100 Mark sein wird. **Vertraulich näheres.** —«

Was wir hier ankündigen, ist eigentlich gar nicht misszuverstehen. Wir raten, vorsichtig zu sein, keine Kontrakte zu machen, weil neue Lieferanten bald mit Offerten kommen werden, wobei die Spannung zwischen Zinn- und Stanniolpreis wesentlich niedriger sein wird als 100 Mark auf 100 Kilo.

Dieser Rat hat anscheinend den Stanniolfabrikanten August Natermann so in Aufregung gebracht, dass er sich gar keine Zeit genommen hat, die paar Sätze ordentlich zu lesen und zu verstehen. Während wir klar und deutlich von den Preisen, von der Spannung der kommenden neuen Fabrik gesprochen haben, will Natermann verstanden haben, wir hätten behauptet, das heutige Zinnfoliensyndikat berechne dem Verbande deutscher Schokoladefabrikanten bei seinem Sammelabschluss einen Spannungssatz von 100 Mark für 100 Kilo. Wer richtig lesen kann und will, wird aber bestätigen müssen, dass wir von den Abschlusspreisen, die das Stanniolsyndikat mit dem Verbande abgemacht hat, gar nicht gesprochen haben. Trotzdem erlaubt sich Herr August Natermann, an unseren Mitteilungen Kritik zu üben und zu sagen, er »begreife nicht, wie Sie Ihren Lesern derartige Unwahrheiten auftischen können.«

Uns sind die Preise, die der Verband bei seinem Sammelabschluss abgemacht hat — woran sich aber nur ein Teil der Verbandsmitglieder beteiligt hat — nicht bekannt. Wir wissen nur, dass Herr Heinrich Vogel auf dem letzten Verbandstage bei der Kalkulation stanniolierter Schokoladen das Stanniol mit 457 Mk. für 100 Kilo angesetzt hat. Also muss danach der Verband wohl zu 457 Mk. sein Stanniol kaufen. Die nicht zum Verbande gehörigen Firmen werden ja nun vergleichen können, wieviel mehr oder weniger sie selbst an das Stanniolsyndikat bezahlen. Herr Vogel berechnete, dass der Zentner stanniolierter Schokolade die folgenden Aufschläge bekommen müsse.

6.— Mk. bei 250 Gramm-Tafeln
6.80 » » 125 » »
8.— » » 100 und 125 Gramm-Tafeln gemischt
8.25 » » 100 Gramm-Tafeln allein
10.— » » 80 » »
12.— » » 60 » »

Doch das nur nebenbei.

In Nr. 266 des Gordian auf Seite 599 haben wir unsern Lesern vorgerechnet, dass das Syndikat bei 20 µm dünnem Stanniol durchschnittlich für je 100 Kilo 100 Mark mehr fordert, als der Tagespreis des Zinnes in London ist.

In Nr. 268 haben wir diese Beobachtung wiederholt und erweitert. Es heisst dort:

»In Nr. 266 haben wir auf Seite 599 gezeigt, dass die Zinnfolienzentrale in der steigenden Preisperiode die Stanniolpreise rund um 100 Mk. für 100 Kilo über Rohzinnpreis gehalten hat, und dass jedesmal, wenn in London die Preise gestiegen waren, sofort die Stanniolpreise entsprechend hinaufgesetzt worden sind. Wir können das mit folgenden Daten beweisen.

Es kostete			Zinn	Stanniol
am 21. Novbr.	1905	rund	312 Mk.,	425 Mk.,
» 5. Dezbr.	»	»	328 »	435 »
» 12. »	»	»	331 »	445 »
» 6. April	1906	»	360 »	455 »
» 18. »	»	»	360 »	465 »
» 26. »	»	»	360 »	475 »
» 5. Mai	»	»	380 »	495 »
» 12. »	»	»	405 »	515 »
» 19. »	»	»	430 »	530 »
» 6. Juni	»	»	370 »	520 »
» 13. »	»	»	375 »	510 »
» 16. »	»	»	360 »	510 »

Aus diesen Ermittelungen geht folgendes hervor:

Die Zentralstelle ist bei **steigenden Preisen stets sofort** mit teurer geworden; jetzt aber, wo die Preise zwischen dem 19. Mai und dem 16. Juni um rund 70 Mk. für Rohzinn gefallen sind, sind die Stanniolpreise nur um zweimal 10 Mk. herabgesetzt worden: einmal am 6. Juni und einmal am 13. Juni. Das finden wir nicht in Ordnung, und wir haben den Vorsitzenden, Herrn Natermann in Münden, gewarnt, nicht unnütz Feinde der Zentralstelle zu züchten. Geht ein Lieferant bei steigendem Markte sofort mit, steckt er dabei den Extraprofit, den er bei den, zu niedrigen Preisen gekauften Vorräten erzielt, in die Tasche, dann soll er von diesem Extraprofit bei sinkendem Markte auch wieder etwas herausgeben. Die Zentralstelle hat aber nicht nach diesem Grundsatze gehandelt. Statt 100 Mk. beträgt heute

Digitized by Google

die Spannung zwischen 20 qm Stanniol und Rohzinn 150 Mk. für jede 100 Kilo, was ungerecht ist und die Käufer verbittert.

Soeben, am 20. Juni, morgens 9 Uhr, erhalten wir den telephonischen Bescheid, dass die Zentralstelle Berlin den Stanniolpreis weiter um 20 Mk. ermässigt hat. Man notiert jetzt für 20 qm Stanniol 490 Mk. Danach ist der Preis nur noch um 30 Mk. für 100 Kilo zu hoch; 460 Mk. wäre heute der richtige Preis.«

* * *

Gegen die Richtigkeit dieser Berechnungen und der sich darauf stützenden Folgerungen hat weder Herr August Natermann noch sonst ein Interessent aus dem Stanniolsyndikat Einspruch erhoben. Was auch nicht gut möglich war; was wir behaupten, ist auch bewiesen.

Das Stanniolsyndikat hatte nach diesen Aufstellungen zwischen Rohzinn und 20 qm dünnem Stanniol einen Spannungspreis von

150	Mark	am 16. Juni	1906
135	»	» 13. Juni	1906
150	»	» 6. Juni	1906
100	»	» 19. Mai	1906
110	»	» 12. Mai	1906
115	»	» 5. Mai	1906
115	»	» 26. April	1906
105	»	» 18. April	1906
95	»	» 6. April	1906
114	»	» 12. Dezbr.	1905
107	»	» 5. Dezbr.	1905
113	»	» 21. Novbr.	1905

Wenn man weiss, dass die Stanniolfabriken bei einem Spannungspreis von 80 Mark auf 100 Kilo 20 qm dünnen Stanniols einen recht ansehnlichen Jahresgewinn erzielen, dann wird man bei den Spannungssätzen, die wir oben als die Preise des Stanniolsyndikates aufführen, doch wohl das Recht haben, sich zu wehren. Und da der einzelne Fabrikant sich die Uebersichten über die ganze Lage des Artikels nicht verschaffen kann, so haben wir die Pflicht, sie ihm zu bringen und an seiner Stelle zu reden. Diese Pflicht kann Herr August Natermann wohl durch Briefe anspornen, aber nicht verkümmern.

Wir verkünden heute aufs neue, dass in nicht zu ferner Zeit die Herrschaft des heutigen Stanniolsyndikates in die Brüche geht, denn neue Lieferanten werden kommen, die das 20 qm dünne Stanniol bei einem wesentlich niedrigeren Spannungspreise als 100 Mark für je 100 Kilo liefern werden. Und wir warnen aufs neue, sich, durch langfristige Kontrakte mit dem heutigen Syndikate die Hände zu binden.

Wäre mit einem Spannungssatze von unter 100 Mark nicht auszukommen, dann hätten die Stanniolfabriken vor ihrer Vereinigung zum Syndikat nicht auskommen können. Sie sind aber recht gut ausgekommen; jeder ältere Stanniolkonsument kann in seinen Büchern nachschlagen, dass er in früheren Jahren, als er die einzelnen Fabriken gegeneinander konkurrieren lassen konnte, erheblich niedrigere Umarbeitungskosten bezahlt hat. Den Zinnpreis ersieht er aus Nr. 268, Seite 636, den Stanniolpreis hat er in seinen Büchern. Da wir die Stanniolpreise verschiedener Fabriken aus den letzten zehn Jahren in Händen haben, wissen wir, dass die Spannungssätze auf 70—90 Mark stehen. Spannungen aber von 135, 150, 115, 113, 114, 107 Mk., wie sie vom Stanniolsyndikat im Frühjahr und Sommer dieses Jahres gefordert worden sind, wären ohne Syndikatsbildung unmöglich.

* * *

Als wir im Juli noch nicht wussten, dass auch ohne Zutun der Schokoladefabrikanten dem Stanniolsyndikate die durchaus nötige Konkurrenz kommen würde, und als viele Köpfe sich mit der Gründung einer genossenschaftlichen Stanniolfabrik beschäftigten, haben wir den hier folgenden Aufsatz von einer grösseren Schokoladenfabrik bekommen. Der Plan kann einstweilen verschoben werden; man wird abwarten können, wie die neuen Lieferanten sich mit ihren Abnehmern stellen werden. Trotzdem wollen wir die einmal aufgestellte Berechnung durch Aufnahme in den Gordian festhalten. Man kann dann später auf sie zurückgreifen.

Der Bericht — er stammt aus dem Juli, was man gefl. berücksichtigen wolle — lautet wie folgt:

»Wir haben Ihre Ausführungen im »Gordian« über das Vorgehen des Zinnfolien-Syndikats mit grösstem Interesse verfolgt und teilen Ihnen noch mit, dass das Syndikat auch uns als grossen Abnehmern gegenüber nichts weniger als kulant vorgegangen ist. Nicht nur, dass das Zinnfolien-Syndikat sich weigert, mit uns einen ähnlich günstigen Lieferungsabschluss wie mit dem Verband deutscher Schokoladenfabrikanten zu schliessen, so zwingt uns das Syndikat auch, von einer bestimmten Fabrik die Zinnfolie zu entnehmen, entgegen unserem wiederholt ausgesprochenen Wunsche, von der Fabrik, welche uns die Zinnfolie vor Bestehen des Syndikats lieferte, wieder beziehen zu wollen. Auf jede Weise geht das Syndikat nur nach seinem eigenen Ermessen und entgegen unseren Wünschen vor. — Eine weitere üble Folge des Syndikats ist, dass die einzelnen Fabriken durch das Verteilungssystem der Aufträge seitens des Syndikats nicht in der Weise das spezielle Interesse der einzelnen Abnehmer wahrnehmen und ihnen nicht besonders daran gelegen ist, sich die ganze Zufriedenheit der Konsumenten zu erwerben, wie es der einzelne Lieferant im Konkurrenzkampf tun muss. Die Fabrik, welcher vom Syndikat die Lieferungen für uns zuerteilt werden, lieferte uns z. B. teilweise mit einem penetranten Geruch behaftete, nach Seife und Schmieröl riechende Zinnfolie; teilweise mussten wir verschnittene und unbrauchbare Zinnfolie hier in unserer Fabrik aussortieren lassen. — Das Verhältnis zwischen Produzenten und Konsumenten ist in diesem Falle des Verkehrs zwischen dem Syndikat und den Schokoladenfabrikanten ein geradezu verkehrtes geworden.

Der Hauptgrund für das Indiehöheschnellen der Stanniolpreise ist die Gründung des Syndikats. Dieses ist konkurrenzlos und setzt nach seinem Ermessen die Preise fest.

Um dem Unwesen des Syndikats zu steuern und das Stanniol auf normale Preise zurückzubringen, würde die Bildung einer gesunden Konkurrenzfabrik im Interesse aller Schokoladenfabrikanten liegen. Betreffs der Bildung einer ausserhalb des Zinnfoliensyndikats stehenden Zinnfolienfabrik, welche auch Sie im »Gordian« erwähnen, lässt sich ein solches Unternehmen nach unserer Meinung am besten auf der Grundlage in die Wege leiten, dass die verschiedenen Schokoladefabrikanten, welche sich dafür interessieren, Anteile für die Gründung der Fabrik in der Weise zeichnen, dass jeder Schokoladenfabrikant für eine Gewichtsmenge von je einem Kilo, die er jährlich beziehen will, einmalig Mk. 1.— als Gründungskapital zeichnet. Will z. B. eine Fabrik sich einen jährlichen Bezug von 12000 kg sichern, so muss sie einen einmaligen Betrag zum Stammkapital der zu gründenden Fabrik von Mk. 12000.— leisten. Dieses, für eine Zinnfolienfabrik nötige

Digitized by Google

Kapital von den, von dem Zinnfolien Syndikat abhängigen Schokoladenfabrikanten zusammenzubringen, dürfte nicht schwer halten.

Beifolgend übersenden wir Ihnen noch eine Abschrift des Kostenanschlages für eine Zinnfolienfabrik.

Die Rentabilität einer Zinnfolienfabrik kalkulieren wir an Hand des beiliegenden Kostenanschlages der nötigen maschinellen Einrichtung unter Berücksichtigung der Gehälter, Löhne und Verbrauchsmaterial, wie folgt:

Es würde für eine Fabrikation mit einer Leistung von 1000 Kilo Zinnfolie pro Tag, also 300 000 kg pro Jahr, folgende maschinelle Einrichtung, Gebäulichkeiten usw. nötig sein:

8 Vorwalzwerke	ca. Mk.		22 800.—
12 Feinwalzwerke	»	»	39 840.—
5 Giessformen	»	»	1 650.—
3 Scheren	»	»	1 080.—
5 Schneidemesser	»	»	9 150.—
2 Schmelzöfen	»	»	1 900.—
ferner			
1 Betriebsmaschine von 200 HP.	»	»	15 000.—
Transmissionen	»	»	3 000.—
Betriebskessel	»	»	10 000.—
Für Gebäude und Betriebskapital rechnen wir		»	195 580.—
	ca. Mk.		300 000.—

Die Betriebskosten und Fabrikationskosten dürften höchstens wie folgt betragen:

Gehalt für einen Direktor pro Jahr	Mk.		8 000.—
Gehalt für einen Meister pro Jahr		»	4 000.—
Löhne für 72 Arbeiter Mk. 4.— pro Tag (300 Arbeitstage)	ca.	»	86 400.—
Ausgaben für Kohlen pro Jahr	»	»	14 000.—
» » Schmieröl » »	»	»	4 000.—
Amortisation der Maschinen 10% pro Jahr	»	»	10 400.—
Verzinsung des Betriebskapitals von Mk. 300 000.— zu 5% =		»	15 000.—
Fabrikationsverlust 5% von 300000 kg Zinn = 15000 kg Zinn	»	»	48 000.—
	ca. Mk.		189 800.—
Rohzinn 300000 Kilo Mk. 3200.— per 1000 Kilo	»	»	960 000.—
	Total Mk.		1 149 800.—

Mithin kosten bei dem angenommenen Durchschnittspreise von **Mk. 320.— pro 100 kg Rohzinn** nach der vorstehenden Berechnung pro Jahr fertiggestellte 285000 Kilo Stanniol = Mk. 1 149 800. Somit würde den Gesellschaftern der Stanniolfabrik nach Abzug aller Fabrikationsunkosten, Amortisationen, Spesen usw. das Stanniol zum Preise von Mk. 403.40 pro 100 Kilo zu stehen kommen.

Bei Einsetzung allerhöchster Fabrikationskosten, Amortisationen und unvorhergesehener Ausgaben würde demnach bei Selbstfabrikation die Spannung zwischen Rohzinn und Stanniolpreisen höchstens Mk. 83.40 betragen. Diese Spannung entspricht auch ungefähr den Preisen für Stanniol der einzelnen Fabriken vor Bildung des Syndikats. Die veröffentlichten Bilanzen der alten Fabriken dürften darüber Aufschluss geben können. Gegenwärtig beträgt die Spannung bei den Syndikatspreisen ca. Mk. 130.—.

In den Jahren	kostete das Rohzinn Mark: durchschnittlich:	Stanniol pro Kilo 20 qm Mark: durchschnittlich:	Mithin Spannung der Preise zwischen Rohzinn und Stanniol:
1900	278.69 pro 100 kg	362.71	+ 84 Mark
1901	248.29 » » »	332.32	+ 84 »
1902	252.63 » » »	344.65	+ 92 »
1903	266.79 » » »	367.16	+ 101 »
1904	266.77 » » »	361.77	+ 95 »
1905	303.75 » » »	396.80	+ 93 »

Dadurch ist bewiesen, dass unsere vorberechneten Fabrikationsunkosten richtig berechnet sind und selbst mit angemessenem Gewinn die jetzigen Stanniolpreise, welche willkürlich von dem Syndikat den Konsumenten aufgezwungen werden, ganz abnorm hohe sind.

Der Maschinenpark für die Stanniolfabrik ist reichlich bemessen zur Fertigstellung von 1000 kg pro Tag. Ebenso sind die Betriebsunkosten reichlich hoch eingesetzt und die Anzahl der Arbeiter ist sehr hoch gegriffen, da für jede Maschine zwei Mann gerechnet werden, sodass eher niedrigere als höhere Fabrikationsunkosten zu erwarten sind. Das Betriebskapital ist deshalb nicht höher bemessen, da die Gesellschafter selbst Konsumenten sind und das Kapital sich stets umgehend erneuert. Der Vorteil der Selbstfabrikation des Stanniols ist schon aus der einen folgenden Rechnung ersichtlich:

Wenn z. B., wie im letzten Jahr, das Syndikats-Stanniol um Mk. 1.— pro kg steigt, so würde bei einer Fabrikation der Menge von 300 000 kg Stanniol durch die Selbstfabrikation der Differenzpreis von Mk. 1.— pro Kilo = Mk. 300 000.— betragen und schon in diesem Falle das ganze Gesellschaftsvermögen, welches für die Fabrikation eingesetzt ist, verdient sein.«

* * *

Wie oben gesagt, bringen wir diesen Vorschlag und seine Berechnung nur, weil wir nicht wissen können, ob die neuen Lieferanten frei von Syndikatsanwandlungen für alle Zeit bleiben, und wie sie ihre Preise, nach Ablauf der Einführungszeit, stellen werden. Und weil die Lust, eine eigne Stanniolfabrik zu besitzen, recht gross war und ist, deshalb wollten wir diesen ausführlichen Bericht nicht umkommen lassen.

R. d. G.

Falsche Schokolade, falscher Marzipan, falsche Marmelade.

Zu dem Thema der Nahrungsmittelverschlechterung gehört auch ein Prozess, der kürzlich in Halle a. S. verhandelt worden ist. Hier war ein Schokoladenfabrikant wegen Nahrungsmittelverfälschung angeklagt worden. Er hatte das unglückselige, braun gefärbte Suppenmehl seit 25 Jahren fabriziert und hatte sich trotz aller Warnungen im Gordian und der Warnung, die endlich auch eines Tages vom Verbande deutscher Schokoladenfabrikanten ausgesprochen worden ist, nicht von diesem greulichen Fabrikat los machen können. Aus Halle wird uns darüber berichtet:

Schokoladenmehl, Vanillemehl, Suppenmehl: Ein hiesiger Schokoladenfabrikant sollte sich der Nahrungsmittelfälschung schuldig gemacht haben, weil er in seiner Fabrik u. a. ein aus Zucker, Kakao und Weizenmehl bestehendes Fabrikat herstellen liess, das den Namen Vanillemehl trug, sofern ihm Vanille zugesetzt war, während es Suppenmehl genannt wurde, sobald ihm ein dunkler, unschädlicher Farbstoff beigemischt war. Das hellere Vanillemehl kostete pro Kilo 1 Mk., das dunklere Suppenmehl pro Kilo 80 Pfg. Schokoladenpulver wurde für 1,40 Mk. pro Kilo verkauft. Die Anklage ging nun davon aus, dass durch die dunklere Färbung des Suppenmehls der Anschein erweckt werden solle, als handele es sich um ein besseres, mehr Kakao enthaltendes Fabrikat. Der Angeklagte bestritt jede Schuld. Er habe dieses Fabrikat nur unter dem Namen Suppenmehl verkauft und führe es schon seit 25 Jahren. Auf eine Täuschung könne es schon

Digitized by Google

deshalb nicht abgesehen gewesen sein, da das hellere Vanillemehl teurer sei als das Suppenmehl. Als Schokoladenmehl sei es von ihm niemals verkauft, und es unterscheide sich in der Farbe auch deutlich von demselben. Das Schokoladenmehl sei heller als Suppenmehl. Die dunklere Färbung des Suppenmehls sei nur auf Verlangen des Publikums erfolgt. Nach erfolgter Anzeige habe er das Suppenmehl nicht mehr herstellen lassen, seitdem seien aber verschiedene Anfragen eingegangen, weshalb er das Suppenmehl nicht mehr führe. Im übrigen werde das Suppenmehl in vielen anderen Fabriken hergestellt und sei überall verbreitet und beliebt. Frau Prinz, bei welcher das untersuchte Suppenmehl von einem Polizeibeamten gekauft war, bekundete, dass sie das Suppenmehl schon länger führte und auch als solches verkaufte. Es komme allerdings vor, dass bisweilen Schokoladenmehl für 40 Pfg. per Pfund gefordert wird, doch mache sie dann erwachsene Käufer darauf aufmerksam, dass sie nur Suppenmehl habe; bei Kindern könne sie das nicht immer auseinandersetzen. Der Sachverständige Dr. Klostermann bezeichnete den Zustand des Suppenmehls als einen anormalen; es sei nicht üblich, Farbstoffe zu solchem Mehl zu nehmen, die allerdings nicht schädlich seien. Zu Suppenmehl dürften nur solche Stoffe genommen werden, die einen Nährwert enthalten, dazu gehöre der Farbstoff aber nicht. Jedenfalls sei dem Suppenmehl nur diese Farbe gegeben, um den Anschein zu erwecken, es sei von besserer Qualität. Der Verband der Deutschen Schokoladefabrikanten habe zwar die Färbung des Suppenmehls nicht verboten, doch davor gewarnt. Als zweiter Sachverständiger war Kommerzienrat Dr. Pauland aus Dresden geladen. Dieser war entgegengesetzter Ansicht. Er bestätigte zunächst, dass solche gefärbten Suppenfabrikate in vielen Fabriken hergestellt werden. Eine Täuschung könne nicht vorkommen, da Schokoladenmehl eine ganz andere, hellere Farbe habe. Das Publikum verlange tatsächlich gefärbte Suppenmehle, und diese würden je nach der Gegend in verschiedener Färbung gefordert; es würden sogar violettgefärbte Suppenmehle verlangt. Der Verteidiger des Angeschuldigten, Rechtsanwalt Eulenberg, fragte darauf den Sachverständigen Dr. Klostermann, ob er auf diesem Gebiete Dr. Zipperer als Autorität anerkenne. Da dieses bejaht wurde, übergab der Verteidiger dem Gericht ein Buch von Dr. Zipperer, in welchem der Farbstoff als ein wesentlicher Bestandteil des Suppenmehls, der bis zu 1½ Prozent hinzugefügt werden könne, hingestellt wird. Es wurde aber auch darauf hingewiesen, dass das Reichsgericht bereits entschieden hat, dass Lebensmitteln, wie Butter und Kaffee, unschädliche Farbstoffe in geringer Quantität hinzugefügt werden können. Dem Kaffee werde Oker zugesetzt, um einer vielleicht guten, aber schlecht gefärbten Sorte ein besseres Aussehen zu geben. In dem vorliegenden Falle handele es sich aber um ein Surrogat und jeder wisse, dass Suppenmehl ein Surrogat ist; von Täuschung könne deshalb keine Rede sein. Das Gericht sprach den Angeklagten frei.

* * *

Hier hat der liefernde Fabrikant entweder viel Glück oder einen tüchtigeren Rechtsanwalt gehabt, als des Staates Ankläger war. Das nächste Mal und in einer andern Stadt kann das Urteil anders ausfallen. Warum weist man die Fabrikation und die Lieferung eines derartigen greulichen Artikels nicht rundweg ab!? —

Nehme man Mehl, Zucker, Kakao und mische man daraus ein Suppenmehl, aber höre man doch endlich einmal auf, Farbe in den Melangeur zu werfen!

Da in der Gerichtsverhandlung der selige Dr. Zipperer zitiert worden ist, wollen wir sagen, wie der Satz lautet, auf den Bezug genommen worden ist. Er steht auf Seite 263 seines Buches unter dem Titel: »Begriffsbestimmung der Kakaopräparate. Verfälschung und Anleitung zu deren Erkennung; Beurteilung von Kakaofabrikaten.

Satz e) — Schokoladen-Surrogat oder Suppen-Pulver: Das ist eine Mischung von einer kleineren Menge Kakao und Kakaoabfällen sowie einer grösseren Menge von Zucker, Mehlstoffen, Gewürzen oder auch einem 1½ Prozent nicht übersteigender Zusatz unschädlicher Farben.

Herr Dr. Zipperer sagt dabei, dass die Begriffsbestimmung vom Verband deutscher Schokoladenfabrikanten festgesetzt sei. Später hat aber der Verband, wie aus einem in unseren Akten befindlichen Brief seines Vorsitzenden, des Herrn Peter Stollwerck hervorgeht, seine Mitglieder vor der Verwendung von brauner Farbe gewarnt. Dann hat er aber auch die obige Begriffsbestimmung aufgehoben. Worauf hier ausdrücklich hingewiesen sei. Kommt also ein neuer Prozess, so würden diese Tatsachen mit vorgebracht werden müssen.

Ein ähnlicher Fall hat in Dresden vor einiger Zeit zu einer Verurteilung geführt. Dieser Fall wurde, wie folgt, beschrieben:

»Der Kaufmann K. in Dresden bezog von einer Leipziger Firma ein Mehl als ›Gewürzmehl‹ fakturiert, das zu 30 Teilen aus dunkelbraunem Kandis-Farin, 35 Teilen Kartoffel- und Weizenmehl und 22 Teilen Kakao und Kakaoabfällen bestand. Er machte nun den Fehler, von diesem Fabrikat auf eine Bestellung von Schokoladenmehl 5 Pfund nach Radeberg zu verkaufen an eine Händlerin, die es unter dieser Bezeichnung weiter verkaufte, was dort zur Beanstandung führte.

K. machte zu seiner Verteidigung geltend, dass die Benennung des Gemenges mit Schokoladenmehl unter dem konsumierenden Publikum eine allgemein gebräuchliche sei und dies vielfach von den Käufern unter diesem Namen verlangt würde. Nach den Aufführungen des Sachverständigen, Herrn Schokoladenfabrikanten Hustig (in Firma Jordan & Timaeus), wird dieses Mehl von ärmeren Leuten zur Bereitung von sogenannten Schokoladensuppen gern gekauft. Die Fabrikation gänzlich zu verbieten, würde viele Leute, die sich mit der Herstellung befassen, namentlich in Schlesien, schwer schädigen. Da das Produkt zum Preise von 40 bis 46 Pfennig abgegeben werde, im Kleinverkauf, so suchte man der Nachfrage durch Zusatz billigeren Gemenges zu entsprechen. Infolge schärferer Handhabung des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 werde das Feilbieten des Gemenges unter der Bezeichnung Schokoladenmehl beanstandet und seitdem von vorsichtigen Verkäufern ›Gewürz-Suppen-‹ oder ›Vanillenmehl‹ benannt. Das Gericht hatte selbst die Ueberzeugung, dass die Bezeichnung ›Schokoladenmehl‹ in diesem Falle zwar nicht zur Täuschung bestimmt war, aber immerhin sei sie doch geeignet gewesen, bei einem Teile des Publikums die Täuschung hervorzurufen, dass es gemahlene Schokolade erhalte, wenn es Schokoladenmehl fordere. Dieser Umstand bilde die Tatbestandsmerkmale des § 10, Ziffer 2, des Nahrungsmittelgesetzes und reiche zu einer Bestrafung aus. Das Urteil lautete auf 20 Mk. Geldstrafe oder vier Tage Gefängnis. Mildernd kam dabei in Betracht, dass K., der bis zur Eröffnung des Verfahrens gegen ihn in dem Verkauf des Suppenmehls als Schokoladenmehl nichts Strafbares gefunden hat, später den Versand dieses Produkts unter der beanstandeten Bezeichnung eingestellt hatte.‹

Wir haben früher schon gesagt, wir wollen in Gegenden Deutschlands, in denen dieses braun gefärbte Suppenmehl noch immer ›geführt‹ wird, 75 Prozent aller Detaillisten vor den Staatsanwalt bringen.

Digitized by Google

Geht man in ihre Läden und fordert sich ein halbes Pfund billigstes Schokoladenmehl, so wird man eben meistens dieses Suppenmehl bekommen. Damit sind, wie es oben heisst, stets die Tatbestandsmerkmale des § 10, Ziffer 2 gegeben; der Prozess ist fertig.

Schuld daran hat niemand weiter, als der Schokoladenfabrikant, der sich nicht eher aufraffen kann, die Fabrikation einzustellen und einen besseren Ersatz zu liefern, als bis er selber eines Tages angeklagt wird.

Dann auf einmal besinnt er sich auf seine Pflicht, die Konsumenten zu besserem zu erziehen, aber nicht sich von ihnen unvernünftige Vorschriften machen zu lassen.

Zu dem Thema der Nahrungsmittelverschlechterung gehört auch die Festsetzung des Begriffes »Marzipan«. Und da wir kurz vor der Hauptmarzipanzeit stehen, sei dieses gleich mit abgemacht.

Der Fabrikant aus der Genussmittelbranche, der bestrebt ist, seine Abnehmer durch eine gute Qualität d. h. durch Erreichung eines wirklichen Genusses bei der Verzehrung seiner Fabrikate, an sich zu fesseln, fragt weder nach Gesetz noch Recht, weder nach Verkehrsordnung noch nach Verkehrskniffen; er weiss, dass fein geriebene Mandeln und Zucker, innig vermischt und abgekocht oder abgeröstet, Marzipan ergeben. Und aus dieser Grundmasse formt er alle die niedlichen gutschmeckenden Artikel, die im Handel schlechtweg Marzipankonfekt heissen.

Der andere Fabrikant aber, der sich nicht des Interesses seiner letzten Konsumenten annimmt, der will unter Marzipan nicht bloss ein Produkt aus Mandeln und Zucker verstehen, der will auch Kartoffelsirup mit verwirken dürfen. Hier haben wir wieder denselben Fall, den wir in der Marmeladenindustrie vorhin geschildert haben. Und wie dort die für Sirup eingenommenen Fabrikanten behaupten und andern Leuten weiss machen wollen, die Sirupszufüllung geschehe, um die Fabrikate zu verbessern, so hören wir auch aus dem Marzipanlager die Behauptung, ein Zusatz von Sirup hätte nur den Zweck, die Fabrikate länger frisch zu halten. Das ist nichts als eitel Flunkerei. Wer beim Anwirken seiner Rohmarzipanmasse neben dem Staubzucker noch Stärkesirup verwendet, der tut das nur, um mehr Zucker in die Rohmasse hinein kneten zu können; ohne den Sirupzusatz würde er in jedes Pfund Rohmarzipan nur 1—1½ Pfund Staubzucker hineinwirken können. Nimmt er aber Stärkesirup, so macht er sich die Rohmasse so weich, teigig, geschmeidig, dass er 2, 3, 4, 5 Pfund Zucker auf 1 Pfund Rohmarzipan nehmen kann. Den übersüssen Geschmack verdeckt er geschickt mit blausäurefreiem Bittermandelöl, die überweisse Farbe wird durch gelbe Farbe verdeckt. Der Fabrikant mit den ehrlichen Grundsätzen kann weder im Pfundpreise, noch in der Stückgrösse mit den Fabrikanten der Sirupsgrundsätze konkurrieren. Ich sehe wie alle Jahre, auch jetzt schon wieder Marzipanbröte in den Schaufenstern der Krämereien ausgestellt, die den Krämern zu einem Pfundpreise von 40—45 Pfennig geliefert sein müssen; mit 60 Pfennig fürs Pfund werden sie detailliert.

Im deutschen Nahrungsmittelbuch steht bei Marzipan: »Ein geringer Zusatz von Stärkesirup ist zulässig; er ist zweckmässig, um das Austrocknen und Reissen der geformten Marzipanartikel zu verhindern«. Diese Begriffsfestsetzung ist wertlos; was ist ein »geringer Zusatz«? —

In Magdeburg haben sich Mitglieder der Zuckerwaren-Vereinigung im Sommer auch über den Begriff »Marzipan« unterhalten. Sie sind dabei zu dem Entschluss gekommen, dass die Marzipanware bestehen darf 1. aus der Rohmasse, die zwei Drittel Mandeln und ein Drittel Zucker enthält; 2. aus weiteren 2 Pfund Zucker inkl. 10 Prozent Sirup, Fondant oder ähnliche Zutat. Die hiernach herauskommende Marzipanware bestände also in 100 Pfund aus

22⅔ % Mandeln
71⅓ % Zucker
6⅔ % Sirup

Denn sie wird wie folgt zusammengewirkt:

66⅔ Pfund Mandeln } bilden die Rohmasse.
33⅓ » Zucker }
Dazu kämen
180 » Zucker; 10 Prozent
20 » Sirup, so dass in

300 Pfund Marzipanware nur 66⅔ Pfund Mandeln enthalten sein würden.

Wir möchten denn doch die Magdeburger Herren sehr warnen, nach diesen Rezepten zu arbeiten.

* * *

Auch der ergötzliche Beschluss, der kürzlich in der Hamburger Detallistenkammer zustande gekommen ist, gehört hierher. Wir lasen davon in einer »Hamburger Zeitung«:

In einem dem Gericht erstatteten Gutachten hat die Kammer die Frage, ob der Zusatz von Kapillärsirup zu Fruchtmarmeladen eine Verfälschung darstellt, verneint und besonders darauf hingewiesen, dass der Kapillär- oder Stärkesirup nach dem Urteil der medizinischen Sachverständigen durchaus einwandfrei sei. Ein gewisser Zusatz von Stärkesirup sei im Interesse der Qualität und der Haltbarkeit der Marmelade sogar erwünscht.

Hier haben wir wieder denselben Mangel an Sachkenntnis zu rügen, den wir öfter in »Sachverständigen-Gutachten« antreffen. Will der Herr Sachverständige uns nicht sagen, wodurch er es klar machen will, dass »ein gewisser Zusatz von Kapillärsirup im Interesse der Qualität und Haltbarkeit der Marmelade erwünscht sei?« Er redet hier doch etwas nach, was ihm ein anderer plausibel gemacht hat. Seine Frau würde ihn auslachen, wenn er eine hat und wenn diese ihre Marmelade selber einkocht.

Zucker.

Bericht vom 22. Oktober 1906.

In den beiden ersten Oktoberwochen war die Haltung der Märkte nur schwach. Von Kuba waren beruhigende Nachrichten eingetroffen, und auch das Wetter war den Rüben hold. Wenn trotzdem die dritte Oktoberwoche besonders in den ersten Tagen Schwankungen zeitigte, so lag dies an neuen amerikanischen Käufen in Fiume und Danzig. Ausserdem legten Dienstag letzter Woche die Elbeschiffer zum grossen Teile die Arbeit nieder, was wohl geschäftshemmend, aber bisher nicht preisbessernd wirkte.

Man erwartet, dass England in nächster Zeit weiter kaufen wird, und dass auch die Vereinigten Staaten noch in Zwischenräumen kaufen werden, bis die Kubaernte greifbar ist. Demgegenüber sind aber auch grössere Angebote neuer Ernte zu erwarten. Die Nachrichten darüber lauten schon viel besser dank dem schönen Wetter der letzten Wochen.

Ueber die neue Ernte liegen die Zahlen von F. O. Licht vor, die folgendes Bild in tausend Tonnen zeigen:

	1906/07		1905/06	
Deutschland	2 200	tausend t	2 415	tausend t
Oesterreich	1 375	»	1 510	»
Russland	1 300	»	988	»
Frankreich	800	»	1 090	»
Belgien	275	»	329	»
Holland	190	»	207	»
Andere Länder	430	»	415	»
Rübenzucker	6 570	tausend t	6 954	tausend t
Rohrzucker	4 710	»	4 438	»
im ganzen	11 280	tausend t	11 392	tausend t

Digitized by Google

Natürlich stellen die Rohrzuckermengen nur die Ausfuhren vor; diese werden übrigens von Willet & Gray sogar auf 4919000 Tonnen geschätzt. Auch die amerikanische Rübenernte soll erheblich mehr bringen als im Vorjahr.

Diese Angaben haben den Markt herabgedrückt, so dass die Preise am ersten Tage der Bekanntgabe, am Mittwoch voriger Woche, um 50 Pfg nachgaben. Der Rest der Woche verlief still.

Die Raffinadenpreise mussten ebenfalls nachgeben; die Magdeburger Tagespreise haben heute 21 Mk. für gemahlene Brotraffinade und 18.25 Mk. für gemahlenen Melis betragen. Das Geschäft lag sehr still. Die Preise stellen nur die Forderungen der Raffinerien vor. Dagegen waren die Abforderungen an den Verbrauch auf laufende Schlüsse gut.

Kakaobohnen.

Bericht vom 22. Oktober 1906.

Von allen Plätzen lauten die Nachrichten fast gleich, dass der Markt ruhig ist. Die Forderungen sind, wenn sie auch immer noch hoch genannt werden müssen, doch schon erheblich ermässigt; andererseits halten sich die Braucher zurück, sodass die Umsätze der Berichtszeit nur beschränkt waren.

Bahia wartete bisher mit erheblich grösseren Mengen auf, in Thomé hat sich die Ernte nur etwas verspätet, Accra wird in den nächsten Monaten seine Hauptmengen auf den Markt bringen, selbst Guayaquil konnte für die letzten Monate bessere Ankünfte melden.

Die **Hamburger Ankünfte** waren in der Berichtszeit wieder recht umfangreich. Vom 1. bis 15. Oktober 1906 sind im Hamburger Hafen gelandet aus:

Lissabon	9 312	Sack
Bahia	7 150	»
Southampton	5 216	»
Le Hâvre	3 118	»
Westküste Afrika	2 622	»
Westindien	1 989	»
London	1 793	»
Bremen	1 025	»
Amsterdam	331	»
Antwerpen	324	»
New-York	270	»
Liverpool	231	»
Adria	133	»
Marseille	95	»
Colombo	89	»
Bordeaux	73	»
Rotterdam	63	»
Ostküste Arika	16	»
Ceara	6	»
Zusammen	33 856	Sack
gegen 1905:	18 782	»

	1906	1905	1904	
seit Jahresanfang	505 548	466 497	527 526	Sack.

Seit Mitte Oktober sind ausserdem noch 11500 Sack angekommen.

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Die Zufuhren haben im September 1906 36000 Quintales betragen. Im Jahre 1905 waren es 9250 Quintales, 1904 36500 Quintales. In der ersten Hälfte des Oktober 1906 sind 12500 Quintales gegen 4500 und 17000 Quintales zur gleichen Zeit der beiden Vorjahre 1905 und 1904 in Guayaquil angebracht. Seit Jahresanfang, in 8½ Monaten, sind folgende Mengen angebracht:

1906	1905	1904	
388 750	345 750	468 750	Quintales.

Im Verhältnis zu den mittleren Sorten haben die Quayaquilpreise am wenigsten gewonnen und sind daher den Preisen der mittleren Sorten heute wesentlich näher. Anfang Oktober stellten sich die Preise in Guayaquil wie folgt:

Arriba	Balao	Machala
24.—	23.—	22.50 $.

In Hamburg wurden am 20. Oktober für Superior epoca Arriba 69 Mk., für Machala 67 Mk., für Balao 68 Mk. gefordert, alles auf sofortige Abladung. Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. In Port of Spain haben die Preise Anfang des Monats über denen von London gestanden, da die Ankünfte von den Pflanzungen nur gering waren und sofort untergebracht wurden. Dagegen hat sich das Wetter im September gewendet und lässt erwarten, dass schon vor Anfang nächsten Jahres grössere Mengen von den Pflanzungen kommen.

Im September 1906 sind 3057 Sack verladen gegen 5247 Sack im Jahre vorher. Seit Jahresanfang, in neun Monaten, gelangten zur Verladung in Sack nach:

	Europa	Nordamerika	im ganzen
1906:	62 707	63 886	126 593
1905:	101 865	77 212	179 077
1904:	114 531	84 867	209 398

Wenn der Anteil der Vereinigten Staaten ebenfalls der Zahl nach kleiner ist als in den Vorjahren, so hat er den europäischen Anteil für 1906 übertroffen, im Verhältnis wie in der Zahl.

Die Londoner Umsätze waren bei den kleinen Zufuhren ebenfalls beschränkt. Mitte Oktober lagen dort 11477 Sack, in Le Havre 27102 Sack.

Bahiakakao. Die Septemberzufuhren in Bahia sind sehr reichlich ausgefallen; sie betragen 55000 Sack, nach einer zweiten Angabe sogar 58000 Sack gegen 28181 Sack zur gleichen Zeit des Vorjahres 1905. Seit Jahresanfang, in neun Monaten, sind in Bahia in Sack

	1906	1905	1904
angeliefert	255 777	135 532	199 532
ausgeführt	266 360	151 046	193 839

Das Verhältnis der Zahlen zu einander würde für 1906 noch bedeutend günstiger erscheinen, wenn es sich nur auf die Zeit seit dem 1. April der drei Jahre erstreckte.

Die Zufuhren der ersten Oktoberhälfte 1906 haben 30000 Sack betragen. Trotz dieser bedeutenden Zufuhren ist greifbare Ware in Bahia knapp, da die Vereinigten Staaten wieder grössere Mengen zu vollen Preisen wegkaufen. Ueberhaupt hat Nordamerika — auf Kosten von San Thomé — in diesem Jahre schon weit mehr Bahiakakao empfangen als 1905. In den ersten neun Monaten 1906 sind dort 76414 Sack gegen nur 25892 Sack im Vorjahre gelandet.

Ueber den weiteren Verlauf der Ernte wird uns geschrieben, dass im »Superior«-Gebiet bis Ende August etwa zwei Drittel der gesamten diesjährigen Ernte gepflückt seien. Auch wird darauf hingewiesen, dass im allgemeinen nach einer reichlichen Zwischenernte in den Monaten Mai bis August die Hauptlese vom September bis Januar weniger ergiebig zu sein pflege.

In Hamburg kamen in der Berichtszeit verschiedene grosse Ladungen aus Bahia an. Die Preise stellten sich für fair fermented auf 58 Mk., für superior auf 61 Mk., alles Kostfracht Hamburg.

Thomékakao. In Lissabon sind bisher zwei Dampfer angekommen, »Loanda« am 9. Oktober mit 17582 Sack, und »Portugal« am 13. Oktober mit 11170 Sack. Der übliche dritte Dampfer soll die Oktoberzufuhren auf etwa 37000 Sack bringen, während 1905 im Oktober 46398 Sack in Lissabon gelandet wurden. Der Bestand im Lissaboner Zollhause hat am 13. Oktober 1906 60951 Sack betragen, am 10. Oktober 1905 waren es 75945 Sack und am 7. Oktober 1904 nur 31905 Sack.

Digitized by Google

Seit Jahresanfang sind bisher in Lissabon 278 849 Sack gelandet, wozu noch der dritte Oktober-Dampfer tritt; in zehn Monaten 1905 wurden 309 967 Sack und in der gleichen Zeit 1904 wurden 249 635 Sack gelandet. Ueber den bisher zu verzeichnenden Ausfall in den Ankünften wird gemeldet, dass sich die ganze Ernte um zwei Monate verspätet hat, und dass sie mindestens normal wird. Die Pflanzer auf San Thomé wollen scheinbar nicht recht mit der Sprache heraus, zumal auch das Wetter im Oktober noch von grossem Einfluss auf Ernteausfall und Ernteumfang sein wird.

Die Preise für fein Thomé haben seit unserm letzten Bericht etwas angezogen; man forderte dafür Ende voriger Woche etwa 63½ Mk., für mittel ohne Einwurf aber unverändert etwa 59 Mk., alles cif Hamburg, doch soll man zu Untergeboten geneigt sein.

Accrakakao. Von Januar bis Juli d. J., in sieben Monaten, sind 6 798 495 lbs ausgeführt. Mit dem Oktober geht auch die Zeit der kleinen Zufuhren zu Ende. November bis Februar pflegen dann die Hauptausfuhrmonate zu sein. Platzware bleibt daher zurzeit noch knapp, man fordert 58 Mk., dagegen stehen Angebote für Oktober- und November-Abladung je nach Güte auf 53 bis 54 Mk.

Samaná/Sanchez-Kakao. Die Zeit der Hauptausfuhren liegt im zweiten und dritten Vierteljahr, während die Mengen in den Monaten Oktober bis März im allgemeinen nachlassen. Die Ausfuhren des zweiten Vierteljahres liegen jetzt vor; sie bestätigen zahlenmässig die Nachrichten von der reichlichen Sommerernte. Es sind ausgeführt über die fünf in Betracht kommenden dominikanischen Zollämter

	1906	1905
Januar-März	1 917 525 Kilo	2 681 700 Kilo
April-Juni	6 467 326 »	4 776 384 »
	8 384 851 Kilo	7 458 084 Kilo

Leider fehlen noch zahlenmässige Unterlagen für die Monate Juli bis September 1906. Den Hauptanteil an den Verladungen hat der Hafen von Sanchez mit 4 885 741 Kilo, an zweiter Stelle steht Puerto Plata mit 2 089 393 Kilo. Von Samaná/Sanchez lag wesentlich neues nicht vor. Die Hamburger Forderungen standen bei 59 bis 60 Mk.

Kamerunkakao. Je nach dem Ausfall der Ware stellten sich die Angebote auf 55 bis 58 Mk.; Viktoria war mit 47 bis 49 Mk., rauchiger Viktoriakakao mit 40 bis 45 Mk. angeboten.

Grenadakakao. Auf den Londoner Auktionen am 2. und 16. Oktober waren Angebot und Absatz nur klein; grösser waren die Umsätze unter der Hand. Die zuletzt bezahlten Preise stellten sich für kurant bis mittel auf 59½ bis 63 s, für gut bis fein auf 63½ bis 67 s. Die Londoner Bestände haben bei kleinen Zufuhren weiter nachgegeben; sie haben am 13. Oktober 5268 Sack umfasst. Von Grenada selbst war nur berichtet, dass im letzten Erntejahr, das am 30. September schloss, etwa 55 000 Sack verladen sind gegen 64 328 Sack im Erntejahre 1904/05.

Ceylonkakao. Auch hier waren die Londoner Umsätze der Berichtszeit nur klein, sodass wir uns auf Angabe der zuletzt bezahlten Preise beschränken können; diese standen für mittel bei 70 s. In London lagen am 13. Oktober 10 516 Sack. Die Verladungen von Colombo sind in den letzten Monaten ziemlich zurückgeblieben; vordem übertrafen sie das Vorjahr. Seit Jahresanfang bis 17. September 1906 sind 45 073 cwts (zu 50¾ Kilo) verladen gegen 46 906 cwts zur gleichen Zeit 1905.

Kakaoplätze.

London. Auktionen fanden am 2. und am 16. Oktober statt. Auf der ersten Auktion herrschte nur sehr geringe Nachfrage, sodass von dem Angebot von 2365 Sack nur 208 Sack zu unveränderten Preisen verkauft wurden. Auf der zweiten Auktion, die 1857 Sack umfasste, fanden ebenfalls nur 529 Sack Käufer. Die Nachfrage war auch hier nur gering; die bezahlten Preise stellten sich recht hoch. Mehr Leben herrschte ausserhalb der Auktionen. Auf diese Weise konnten mehrere tausend Sack untergebracht werden.

Die Kakaobewegungen zeigen für den September folgende Zahlen in Sack

	September 1906 (1905)	9 Monate 1906 (1905)
Zufuhr	9095 (11 483) Sack	154 935 (153 383) Sack
Verbrauch	9458 (11 119) »	107 558 (109 149) »
Ausfuhr	6611 (2 578) »	46 211 (40 035) »

Die Anlieferungen sind im ganzen höher, im September niedriger als 1905. Der Verbrauch ist zurück, dagegen zeigt die Ausfuhr besonders für den September eine erhebliche Steigerung.

In der ersten Oktoberhälfte hat sich die statistische Lage insofern gebessert, als die Spannung der Vorräte vom 13. Oktober 1906 gegen das Vorjahr nur mehr 20 384 Sack betrug; an diesem Tage lagen in London 1906 (1905) 60 106 (80 490) Sack.

Am 23. Oktober werden Auktionen nicht stattfinden.

Liverpool. Der Markt ist fest, und die Inhaber halten auf Preis. In der Berichtszeit kamen 2661 Sack Bahia, 2189 Sack Thomé, 1998 Sack Accra und 61 Sack aus Le Havre an.

In **Southampton** wurden 2131 Sack Bahia, 1438 Sack Guayaquils und 654 Sack verschiedener Herkunft, in **Goole** 46 Sack aus Rotterdam gelandet.

Le Havre. Die Kakaobewegungen haben im September 1906 umfasst in Sack

für	Zufuhren	Abfuhren	Bestände
Para	347	957	5064
Bahia	2415	2205	5164
Venezuela	4937	8704	24019
Trinidad	1235	6541	30758
Grenada	415	1491	9613
San Thomé	—	396	4469
Dominik. Republ.	1243	8993	8677
Haiti	212	3261	7900
Accra	—	128	245
Guayaquil	310	2098	13210
Martinique	389	1647	2419
im Septbr. 1906	11503	36421	111538
1905	40554	33090	170294

Die Zahlen des laufenden Jahres sind mit den früheren insofern schlecht zu vergleichen, als 1905 und vordem noch sämtliche Durchfuhren mitgezählt wurden. Werden diese mitgerechnet, so stellen sich z. B. die Gesamtankünfte in Le Havre für den September 1906 auf etwa 46000 Sack. Auf diese Weise wird auch der bedeutende Ausfall erklärlich, den die Gesamtmengen der ersten neun Monate 1906 gegen 1905 zeigen, denn es sind in dieser Zeit

	angeliefert	abgeliefert
1906	195 400 Sack	226 708 Sack
1905	375 829 »	339 085 »

Die Bestände, die Jahresanfang 1906 139 461 Sack umfasst haben, sind seitdem um 27 923 Sack gefallen. Hieran ist der September allein mit 24 918 Sack beteiligt.

In früheren Jahren pflegte bis Ende September ein Steigen der Vorräte die Regel zu bilden, während in den Monaten Oktober, November und Dezember die Bestände wieder sanken, so 1905 um etwa 30 000 Sack, 1904 um etwa 20 000 Sack.

Die erste Oktoberhälfte hat die Bestände weiter, auf 105 806 Sack, herabgedrückt, denn es wurden in dieser Zeit 8089 Sack angeliefert und 13 821 Sack abgeliefert. Die Geschäfte sind nur geringen Umfangs; allgemein sind die Preise fest und behauptet.

Digitized by Google

Neuyork. Auch hier hat die Hausse sich bemerkbar gemacht; die Preise sind im September nicht unbedeutend gestiegen infolge kleinerer Zufuhren und sehr guter Nachfrage. Anfang Oktober war der Markt fest und leblos; diese Stille war auf das warme Wetter zurückzuführen, was die Käufer zurückhielt. Man erwartete aber hierin bald einen Umschwung. Anfang Oktober wurden im ganzen 3437 Sack angeboten, darunter 1885 Sack Caracas, 1189 Sack Arriba und einige andere in kleineren Mengen.

Die Septemberzufuhren 1906 haben 38 452 Sack betragen; darunter waren 17 554 Sack Bahia, 3716 Sack Trinidad, 2347 Sack Para, 2295 Sack Kuba, während sich der Rest auf die übrigen Sorten verteilt. Aus europäischen Plätzen kamen 7743 Sack; davon waren 6250 Sack über Hamburg gegangen.

Amsterdam. Am 3. Oktober 1906 sind in Amsterdam 2288 Sack Javakakao und 46 Sack Surinamkakao meistbietend versteigert worden; es waren im ganzen 109 Kavelinge verschiedenen Umfangs. Die beiden Kavelinge Surinam wurden 1¼ holl. cents über Taxwert bezahlt, mit 35¼ bis 36¼ cents. Von den Javakakaos wurden 584 Sack nicht verkauft, die übrigen erzielten Preise, die meist den Taxwert überschritten.

Kakaoverbrauch:

England. An Rohkakao sind 1906 (1905)

	im September	in 9 Monaten
angeliefert	1763 (1473) tons	19 635 (18 168) tons
abgeliefert		
zum Verbrauch	959 (1640) »	15 638 (14 557) »
zur Ausfuhr	554 (363) »	3 589 (3 156) »

die Bestände haben umfasst

	Anfang	30. September	in 9 Monaten +
1906	4 651 tons	4 886	+ 235 tons
1905	5 930 »	5 755	— 165 »
1904	3 435 »	6 605	+ 3 170 »

Die Septemberzahlen zeigen mancherlei, was der Berichtung wert ist. Zunächst sind die Zufuhren weiter gestiegen, sodass sich seit Jahresanfang hierin ein Mehr von 1467 tons gegen 1905 ergibt. Auch die Ausfuhr hat 433 tons in den neun Monaten von 1906 gewonnen.

Dagegen zeigt die Verbrauchsmenge für September 1906 einen recht ansehnlichen Nachlass, der gegen den gleichen Monat des Vorjahres allein 681 tons ausmacht. Verständlich wird dieser Ausfall durch den sehr hohen Verbrauch im August des laufenden Jahres. Es sind in den englischen Verbrauch überführt

im	1906	1905	1904
August	1 792 tons	1 160 tons	1 262 tons
September	959 »	1 640 »	1 299 »
zusammen	2 751 tons	2 700 tons	2 561 tons

Erst durch Vergleich der Endsummen von August und September der drei letzten Jahre ist eine, wenn auch nicht vollständige Erklärung für den Ausfall im September 1906 gegeben. Fast möchte man die eigentliche Ursache dieser Mengenverschiebung darin suchen, dass die englischen Fabrikanten zum Teil nicht gedeckt waren und deshalb im August, wo die Hausse bereits im Gange war, noch schnell so viel an sich rissen, als sie erhalten konnten, um nicht die hohen Preise, die dann im September galten, bezahlen zu müssen. Durch den Ausfall im September ist natürlich auch die günstige Verbrauchszunahme beeinflusst. Für acht Monate stellte sie sich auf 14 Prozent, nach den jetzt vorliegenden Ergebnissen von neun Monaten sind es für 1906 nur 7½ Prozent.

Die Bestandzahlen zeigen gegen Jahresanfang ein Zunahme von 235 tons. Der bedeutende Unterschied, den die Vorräte von Ende September 1906 und 1905 aufweisen, ist also nicht in diesem Jahre entstanden, sondern schon in der zweiten Hälfte von 1905.

Vereinigte Staaten. In Rohkakao stellen sich die Einfuhren, wie folgt, in lbs:

	August	8 Monate
1906	5 380 446	56 625 455
1905	4 769 251	55 120 129
1904	5 013 937	52 444 407
1903	5 131 582	44 775 096

Unter den Hauptländern weisen die Vereinigten Staaten die geringste Zunahme fürs laufende Jahr auf. Es sind auf acht Monate 1906 gegen 1905 noch nicht 2½ Prozent.

Frankreich. Die Aufnahme von Rohkakao in den französischen Verbrauch hat umfasst:

	im September	in 9 Monaten
1906	2 019 600 Kilo	16 724 700 Kilo
1905	1 815 500 »	15 239 200 »
1904	1 846 100 »	16 154 100 »
1903	1 864 400 »	13 664 800 »

Hiernach beträgt die Verbrauchszunahme der neun Monate 1906 gegen 1905 fast 10 Prozent. Die Transitbestände sind weiter auf 12 081 500 Kilo Ende September gefallen.

Kakaoschalen. Am 2. Oktober sind in London 56 tons = 1520 Sack von Cadbury verkauft worden. Es wurden auf die engl. Tonne bezahlt für A 130 bis 132½ s, B 115 bis 117½ s, C 120 s, D 212½ bis 220 s.

Kakaobutter.

Bericht vom 23. Oktober 1906.

Die nächsten Butterauktionen werden am 6. November in Amsterdam und London stattfinden. — Für Amsterdam sind heute angemeldet worden:

95 000 Kilo Van Houten
10 000 » Dejong
10 000 » Mignon

zusammen also 115 Tons. Im vorigen Jahre brachte die Novemberauktion rund 40 000 Kilo mehr, nämlich

90 000 Kilo Van Houten
24 000 » Dejong
10 000 » Mignon
30 000 » Stollwerck

zusammen 154 000 Kilo.

Für London ist die Auktionsmenge noch nicht bekannt gegeben; man wird anscheinend mit 60—70 Tons zu rechnen haben.

Nach der hinter uns liegenden Hausseperiode, in der die Preise für die Marke Van Houten von

68.15 c im Juli
auf 70.60 » » August
76.65 » » September
84.65 » » Oktober

gegangen sind, werden wir jetzt wohl in eine Periode des Stillstandes oder gar eines Rückganges eintreten. Denn zu den hohen Oktoberpreisen haben die Käufer ihre Aufträge zurückgehalten; es sind nur kleine Abschlüsse zustande gekommen. Indessen liegt für die noch vor uns stehende Bedarfszeit noch an vielen Plätzen Bedarf vor.

Digitized by Google

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Ein Rückblick. Besinnen sich die Gordianleser wohl noch auf die Aufregung, die von einem Teil der Tageszeitungen ins deutsche Volk getragen worden ist, als der neue Zolltarif im Reichstag kurzerhand angenommen wurde? Besinnen sie sich auch noch auf das Wehegeschrei, das in den sogenannten freisinnigen Zeitungen angestimmt wurde, und auf die Prophezeiungen, die dem deutschen Volke Armut und Elend in ganz sichere Aussicht stellten? Mehr als sechs Monate haben wir nun schon unter dem neuen Zolltarif gewirtschaftet! Wo aber ist der Rückschritt? Sehen wir nicht in allen Zweigen des Wirtschaftslebens die höchste Blüte? Handel und Industrie blühen, jedes städtische Gewerbe ist voll beschäftigt, und da auch die Landwirtschaft gute Ernten unter Dach und Fach gebracht hat, so ist's auf dem Lande und in den Städten ein Jubilieren, wie wir es lange nicht erlebt haben. Wollen die Elendsverkünder nicht einmal ihre alten Reden und Aufsätze hervorkramen und durchlesen und dann eingestehen, dass es mit dem Prophezeien in volkswirtschaftlichen Dingen ein misslich Ding ist, und dass die Leute, die die heute geltenden Zollsätze und Zollverträge für richtig und nützlich gehalten haben, doch auch wohl etwas vom Leben kennen!? —

Was seit Jahrzehnten nicht vorgekommen ist, soll dabei erwähnt werden. Der Verein für Handlungs-Commis von 1858 in Hamburg erlässt an der Spitze seines Vereinsblattes (»Der Handelsstand« Nr. 20, 15. Oktober 1906) folgenden Aufruf:

Wichtig für Stellesuchende!

In Anbetracht des für stellesuchende Handlungsgehülfen ausserordentlich günstigen Verhältnisses, das z. Zt. bei unserer Stellenvermittelung zwischen dem Angebot kaufmännischer Stellungen und der Nachfrage nach solchen herrscht, können wir allen Mitgliedern, die die Absicht haben, ihre Stellung zu wechseln, nur empfehlen, unsere Stellenvermittlung als Bewerber in Anspruch zu nehmen. Die Aussichten, namentlich für jüngere, mit guter Vorbildung ausgestattete Handlungsgehülfen sind gegenwärtig als recht günstig zu bezeichnen. Die Verwaltung.

Der Typus »stellenloser Kommis« scheint hiernach auch bald ausgestorben zu sein.

Aus allen Städten hören wir **billige Preise** für Kakaopulver und reine Schokolade.

In Kiel annonciert die Firma Johann Kipp Kakaopulver Nr. 3 mit 95 Pfg., will aber bei 5 Pfd. noch billigere Preise machen. Das Kieler Schokoladenhaus Tobias verkauft Kakao noch zu 90 Pfg., reine Schokolade zu 80 Pfg. und sagt, das sei eine »famose« Kochschokolade, garantiert rein Kakao und Zucker.

Aber die billigste Stelle ist die Zentral-Drogerie in Chemnitz, Kronenstrasse, neben dem Reichshof. Dort kostet Kakao garantiert rein, hochfein im Geschmack, nur 78 Pfg. das Pfund, und Hafer-Malzkakao kann man dort für 85 Pfg. kaufen.

Die glücklichen Käufer! Die unglücklichen Lieferanten!

Ein Schokoladenreisender schreibt uns:

»Vor einigen Tagen wurde mir von meinem Hause die Nr. 274 des Gordian zugesandt; ich habe Ihre Ausführungen über die Schleuderei mit Kakao und Schokoladen mit grossem Interesse durchgelesen.

Sie mögen mit Ihren Ausführungen sehr recht haben, aber Ihre Ansicht, dass fast ausschliesslich die Reisenden daran Schuld tragen, dürfte wohl etwas zu weit gegangen sein; denn jeder einigermassen tüchtige Reisende (natürlich gibt es auch Ausnahmen) wird sich von jedem xbeliebigen Händler nicht alles vorflunkern lassen, sondern sich die betreffende Offerte von der Konkurrenz vorlegen lassen. Wenn er aber nicht will, dann ist die Sache eben erledigt.

Hier tragen zum grössten Teil die Herren Chefs selbst die Schuld. Wenn Firmen wie B. heute noch Kakaopulver zu 72½ Mk. pro Zentner verkaufen lassen, dann liegt es doch wahrlich nur an ihnen allein. So lange Firmen wie D., G. existieren, wird eine Gesundung der Verhältnisse kaum eintreten. Denn gerade diese Firmen scheinen das Prinzip zu haben, stets einige Mark billiger zu sein, wie die Konkurrenz.

Ihre Anregung, eine Einigung in den Preisen zu erzielen, mag ja an und für sich sehr begehrenswert sein; aber nach den bisherigen Erfahrungen zu urteilen, ist kaum anzunehmen, dass die Preise inne gehalten werden.

Hiervon ein Beispiel: In diesem Sommer hatten einige Firmen gemeinsam den Preis für Haushalt-Schokoladen festgelegt. Ich komme zu einem Hirschberger Kunden. Die erste Frage ist: »Was kostet Haushalt-Schokolade?« Ich nenne ihm den vereinbarten Preis, natürlich hatte er 2 Mk. pro Zentner billiger gekauft. Auf meine Antwort, dass dies ausgeschlossen sei, zeigte er mir die Rechnung von D., wo ich mich allerdings von der Richtigkeit seiner Angaben überzeugen konnte.

Dass der Reisende gegen die Anweisung seines Hauses gehandelt hat, ist wohl nicht gut anzunehmen.

Derartige Fälle könnte ich Ihnen noch viele aufführen. Ich glaube bestimmt, dass ich mit dieser meiner Ansicht nicht vereinzelt dastehe.

Mit vorzüglicher Hochachtung O. R.

Herr Hermann Ahrens aus Hamburg, der lange Jahre als Prokurist bei der Kakaofirma H. E. E. Rabeler tätig war, teilt uns mit, dass er ein Agentur- und Maklergeschäft in Kakao errichtet hat.

Samoakakao. Die deutsche Samoagesellschaft in Berlin und Apia hat Kakao aus der ersten Ernte ihrer samoanischen Pflanzungen der »Sarotti«-Aktiengesellschaft zur Begutachtung vorgelegt; diese hat über den Kakao folgendes Urteil abgegeben:

»Der Kakao hat guten hellen Bruch und ist im Geschmack von guter, sogar feiner Beschaffenheit, sodass die Qualität ohne weiteres als eine der besseren Samoa-Kakaos bezeichnet werden kann, so weit sich bei solch kleiner Probe in ungeröstetem Zustand urteilen lässt.

Zu unserm grossen Bedauern müssen wir Ihnen jedoch noch mitteilen, dass beim Fermentieren und Rotten nicht die genügende Sorgfalt beobachtet ist, denn in dem kleinen Quantum Bohnen waren nicht weniger als fünf Bohnen, welche wohl nicht richtig mit durch gerottet oder

Digitized by Google

getrocknet sind, bei vier ist nur wenig zu bemerken, bei einer ist die Sache sehr schlimm, denn eine Anzahl solcher Bohnen bewirkt schlechten Beigeschmack auf ein grösseres Quantum.

Wir kaufen z. B. keinen Kakao, in dem wir bei der Probe auch nur eine solche Bohne vorfinden; wir fügen die fünf Bohnen hier bei zu Ihrer gefl. Orientierung und machen Sie in Ihrem Interesse darauf aufmerksam, dass gerade darauf mit der grösste Wert zu legen ist, dass beim Fermentieren und hernach beim Trocknen der Bohnen keine einzelnen Bohnen unbeachtet in einer Ecke oder sonst liegen bleiben, und dass die Fermentation und Trocknung eine vollständig gleichmässige sein muss, um ein tadelloses, wirklich vollwertiges Produkt erreichen zu können, wozu eben grosse Sorgfalt erforderlich ist.

Wenn Sie dies Ihren Pflanzern mit als Richtschnur aufgeben, können Sie sich vor grossem Schaden bewahren.«

Reisespitzbuben. Ganz auf dem Boden meines Themakastens liegen, mit Stecknadeln zusammengeheftet, sechs rührsame Klagen darüber, dass die Sendungen der Schokolade- und Zuckerwarenfabrikanten auf dem Wege zwischen der Fabrik und den Kunden so oft bestohlen würden. Die Klagen kommen von den Absendern, also von den Schokoladefabrikanten, die eigentlich, rein rechtlich betrachtet, damit gar nichts zu tun haben. Denn sie sagen in ihren Rechnungen so hübsch deutsch: »Wir senden Ihnen auf Ihre »Ordre«, für Ihre werte Rechnung und Gefahr«. Was also mit den Kisten zwischen der Fabrik und dem Laden des Käufers, auf dem Rollwagen, im Güterwagen und Güterschuppen geschieht, geht zu Lasten des Empfängers, und wenn aus den Kisten 5 Kilo Schokolade gestohlen und dafür 5 Kilo Ziegelsteine hineingepackt worden sind, so hat nicht der verladende Fabrikant, sondern der empfangende Kunde den Schaden zu tragen.

Aber man weiss wohl, wie das geht. Der Empfänger schlägt ein grosses Lamento. Er will Ersatz oder eine »angemessene« Vergütung haben. Der Vertreter, und später noch mal der Reisende, schliesst sich dem Gejammer an. Der Empfänger stimmt seine Aeusserungen auf verletzt klingende Töne, er findet die Weigerung des Fabrikanten, sich an dem Verlust zu beteiligen, »unnobel«, droht, nicht wieder kaufen zu wollen — und so muss der Fabrikant monatelang unter den Folgen einer auf der Reise bestohlenen Kiste leiden.

Wie ist dem abzuhelfen? Wie sind die Diebstähle zu vermeiden? Wie sind die Reisespitzbuben zu warnen, zu verjagen oder zu erwischen? Dafür wurde Anleitung vom Gordian verlangt. — Dass ich eine solche Anleitung schwer geben konnte, beweist, dass die Briefe zu einer ausführlichen Erledigung nicht gekommen sind. Kurz ist damals geraten worden, alle Kisten zu plombieren und den Empfängern durch einen Hinweis in den Rechnungen zur Pflicht zu machen, bei Empfang der Kisten aufzupassen, dass die Plomben unverletzt wären. Das Plombieren der Kisten ist aber eine umständliche Arbeit, und selbst da, wo es angeordnet ist, wandern hunderte oder tausende von Kisten unplombiert hinaus, weil »keine Zeit dafür war«. —

Mir ist nun ein anderes Mittel zu Augen gekommen, durch das das Berauben der süssen Kisten, wenn nicht ganz verhindert, so doch wesentlich erschwert werden kann. Ich habe einen sogenannten Schraubnagel entdeckt, der keinen Kopfeinschnitt hat, der also aus Holz, in das er mit dem Hammer, wie ein gewöhnlicher Nagel, eingetrieben wird, nur mit aller Gewalt und unter Hinterlassung von leicht bemerkbaren Spuren der Gewalt, entfernt werden kann. Schreibt der Schokoladenfabrikant nun seinen Kistenlieferanten vor, dass er diese neuen patentierten Schraubnägel, die wir »Detektivnägel« nennen wollen, beim Befestigen des Bodens mit verwenden muss, und sorgt er dafür, dass jedes Deckelbrett 2 oder 4 dieser »Detektivnägel« bekommt, dann kann weder der Boden noch der Deckel ohne weiteres gelüftet und gehoben werden. Die Detektivnägel, die das Gewinde einer Schraube, aber den runden Kopf eines Nagels haben, halten Deckel, Boden, Seitenteile so fest, dass ein Lüften durch Schraubenzieher oder Brecheisen unmöglich ist. Die Holzteile müssen zerbrechen oder doch so wesentlich zerstört werden, dass der Empfänger auf den ersten Blick sieht, dass mit der Kiste etwas nicht in Ordnung ist.

Um nun diese »Detektivnägel« ohne grosse Umwege an die Fabrikanten zu bringen, hat die Abteilung für gestanzte Geräte des Gordian den Vertrieb mit übernommen. Es kostet die Grösse 40 mm = 40 Pfg. das Gross
50 » = 52 » » »

Ich denke, dass diese beiden Grössen die richtigen sind; es werden aber noch grössere, bis zu 65 mm Länge, geliefert. Muster stehen zu Diensten.

Damit sie ihren Zweck so gut wie möglich erreichen, empfehle ich, allen Kisten einen roten Zettel aufzukleben oder darauf mit einem Gummistempel den folgenden Satz anzubringen:

> Diese Kiste ist mit »Detektivnägeln« genagelt! Die Empfänger wollen bei Abnahme darauf achten, dass Boden und Deckel unverletzt sind. Zeigen Boden und Deckel Brüche an den Nagelstellen, so öffne man die Kiste sofort und stelle den Inhalt in Gegenwart des Ueberbringers fest.

Wer dieser Anregung folgen will, lasse sich vom Verlag des Gordian die Detektivnägel bemustern.

Von den **Schweizerischen Schokoladengesellschaften** brachten wir im letzten Heft 275 vom 5. Oktober eine Uebersicht der Kapitalswerte. Von zwei Seiten, von Villars in Freiburg und von der Lucerna in Hochdorf, werden unsere Zahlen berichtigt. Nach Berücksichtigung dieser beiden Angaben zeigt sich folgendes Bild:

Suchard	9 000 000 frs
Tobler	4 600 000 »
Cailler	4 480 000 »
Lindt & Sprüngli	3 000 000 »
Lucerna	3 000 000 »
Villars	1 800 000 »
Lugano	1 500 000 »
Klaus	1 500 000 »
Berner Alpenmilch	1 300 000 »
Maestrani	1 000 000 »
Séchand	1 000 000 »
Peter-Kohler	1 000 000 »
Ribet	800 000 »
Zürcher	750 000 »
Léman	500 000 »
Croisier	500 000 »
Frey	500 000 »

Berlin. In der Generalversammlung der Sarotti-Schokoladen- und Kakaoindustrie A.-G. wurde mitgeteilt, dass der Umsatz in den ersten drei Monaten des neuen Geschäftsjahres erheblich zugenommen hat.

Digitized by Google

Luzern. Die Lucerna in Hochdorf wird, wie man uns meldet, für das erste Geschäftsjahr auf die Aktien keine Dividende verteilen.

Mainz. Bei der Firma Joh. Phil Wagner & Co. konnte der 72jährige Schokoladenarbeiter Konrad Kramer auf eine vierzigjährige Dienstzeit zurückblicken. Aus dieser Veranlassung veranstaltete der Chef, Herr Ludwig Buder, ein Fest für seine Angestellten. Dem Jubilar wurden mancherlei Ehrungen zuteil. Das Fest selbst verlief in fröhlichster Weise, indem jeder nach Kräften sich bestrebte, zur allgemeinen Belustigung beizutragen.

Erfurt. Vom 6.—18. Oktober hat der Verein Erfurter Wirte eine Thüringer Ausstellung für — bitte Atem holen — Hotel und Restaurationswesen, Hygiene, Volksernährung, Armenverpflegung, Kochkunst und Konditorei, verbunden mit Obst- und Gartenbau, nebst einer Gruppe für Fischzucht und Fischereigeräte, veranstaltet. Ehren-Vorsitzender dieser vielseitigen Veranstaltung ist der Königlich Preussische Regierungspräsident von Fiedler, und ausserdem werden 76 Herren aus den höchsten Kreisen der Stadt als Ehrenförderer genannt. Im Katalog sind 261 Aussteller aufgeführt, und — last not least — technischer Leiter dieser Ausstellung ist Herr August Conrad, der nämliche, der als gewerbsmässiger Unternehmer von Ausstellungen bekannt ist.

Berlin. Der Präsident des Kaiserlichen Patentamtes macht bekannt, dass Heinrich Otte, wohnhaft Berlin, Prenzlauerstrasse 57, der die Vertretung vor dem Patentamt berufsmässig betreibt, ohne in die Liste der Patentanwälte eingetragen zu sein, auf Grund von § 17 des Gesetzes über die Patentanwälte vom Vertretungsgeschäft ausgeschlossen ist.

Hamburg. Die Deutsche Ecuador-Cacao-Plantagen- und Export-Gesellschaft veröffentlicht das Nummernverzeichnis der am 1. Oktober zur Rückzahlung ausgelosten Obligationen. Die Rückzahlung erfolgt am 2. Januar zum Kurse von 105 Prozent.

Chemische Reichsanstalt. Mit dem Plan zur Errichtung einer solchen Anstalt hat sich die 11. Hauptversammlung des Verbandes selbständiger Chemiker in Dessau beschäftigt. Herr Dr. Treumann hielt einen Vortrag hierüber, und dann wurden drei Leitsätze angenommen. Hiernach ist der Verband mit der Errichtung einer solchen Anstalt einverstanden, zumal die neue Anstalt mit den auf chemisch-analytischem Gebiet tätigen Untersuchungsanstalten nicht in Wettbewerb treten, sondern hauptsächlich zur Erschliessung neuer und zur Vervollkommnung bestehender Untersuchungsverfahren dienen soll. Ausserdem ist der Verband der Ansicht, falls der Plan zur Ausführung kommt, dass der Anstalt ein Beirat von Vertretern aus Wissenschaft und Technik angefügt wird, um den staatlichen Aufsichtsbehörden und Anstalten sachverständigen Rat zu geben.

Ashelms Geschäfts-Tagebuch für 1907 ist erschienen und zum Preise von 1.80 Mk. einschliesslich Porto vom Verlag Ferd. Ashelm, Berlin N. 39, zu beziehen. Das Buch enthält allerlei Wissenswertes, was Kaufleute und Fabrikanten täglich brauchen und nachschlagen müssen. Wer sich daher das Tagebuch anschafft, spart viel Zeit, da das Tagebuch ziemlich alle im Geschäftsleben vorkommenden Fragen kurz behandelt; er findet daneben noch Raum genug, um sich für jeden Tag Bemerkungen zu machen.

Schmiergelder. Eine Firma hatte regelmässig die Aufträge eines Warenhauses erhalten, wofür der Lieferant sich dem Angestellten gegenüber, der die Aufträge vergab, durch Vergütungen erkenntlich zeigte. Diese Durchstecherei erfuhr der Besitzer des Warenhauses, und es stellte sich dabei heraus, dass die liefernde Firma mit ihren Arbeiten teurer war als andere gleicher Art. Der ungetreue Angestellte wurde sofort entlassen, und das Warenhaus klagte auf Schadenersatz. Der Streit ging durch sämtliche Gerichte, um endgiltig dahin entschieden zu werden, dass die beklagte Lieferantin dem Warenhause den gegen die Konkurrenz zuviel berechneten Betrag mit Kosten und Zinsen vergüten muss. Leider lassen sich derartige Unredlichkeiten alle Augenblicke nachweisen.

Nahrungsmittelkontrolle auf dem Lande. Der preussische Minister des Innern hat bestimmt, dass die Landräte ihre Polizeibehörden, namentlich die Gendarmen, anweisen, in bestimmten Zeiträumen bei Fabrikanten und Händlern von Nahrungs- und Genussmitteln Warenproben einzukaufen und diese dem nächsten Untersuchungsamt einzusenden. Damit ist ein weiterer, wichtiger Schritt zu einer ganz allgemeinen Ueberwachung des Verkehrs in Nahrungs- und Genussmitteln getan. Wohl wird man besonders dort, wo eine derartige Ueberwachung mit gutem Grund gefürchtet werden muss, über zu weit gehende Bevormundung klagen, aber das Volk, das manchmal recht sehr mit eigenartigen Erzeugnissen aus dem Hexenkessel irgend eines Fabrikanten beglückt wird, wird den Vorteil dieser Verordnung bald spüren.

Holland. Die Regierung plant die Herabsetzung der Zuckersteuer; diese Massnahme soll schon bei der nächsten Eröffnung der holländischen Generalstaaten zur Sprache gebracht werden. Zurzeit beträgt die Zuckersteuer für Raffinaden 45.90 Mk., für Kandis 48.45 Mk. Von der Erhebung eines Zuckerzolles hat die holländische Regierung vollkommen abgesehen.

Pferdewurst. Mitten in der Lüneburger Heide traf ich, der nun einmal überallhin von Schokoladeleuten verfolgt wird, einen Schokoladenreisenden, der wohl an die 20 Jahre schlicht und recht seine Schokolade verkauft. Flugs kamen die Fragen wie Perlenschnüre auf:

»Sehen Sie mal, Herr Gordian, diese Anzeige; wie verstehen Sie die? Fast jeder dritte Kunde fragt mich danach.«

Es war eine Anzeige aus einer Berliner Zeitung, in der die Firma »Deutscher Wareneinkaufsverein Berlin, G. m. b. H., S. 47, Kreuzbergstrasse 30, anbietet: 2 Pfund ff. Ia Kochzucker für 24 Pfg., 1 Pfund feinste Tafelbutter für 1,10 Mk., 1 Pfund Salz für 5 Pfg., 1 Pfund ff. Kaiserauszugmehl für 10 Pfg., 1 Flasche Moselwein für 50 Pfg. inkl. Glas, 1 Flasche ff. Bordeauxwein für 80 Pfg. inkl. Glas usw. Diese undenkbar billigen Preise bezahlt jedermann, der eine sogenannte »Stammkommission« zusammenstellt. Dieses und weiteres berichtete er mir und ersah ich auch aus einer Liste. Und als ich die ordentlich im Hause durchgesehen hatte und mir die Adresse Kreuzbergstrasse Nr. 30 in die Erinnerung zurückrief, stieg die Firma Maether & Co. Nachf. klar und deutlich vor mir auf.

Und richtig, dieselben Herren, die im Kontor von Maether & Co. Nachf. sitzen, nennen sich auch Direktoren dieser Gesellschaft mit dem breitspurigen Namen und den unmöglich billigen Preisen für Zucker, Mehl, Salz, Wein usw. Ich bat ihn, mir die Waren kommen zu lassen; heute sind sie angekommen, und morgen werden sie probiert werden.

Digitized by Google

Was die Kiste enthält, weiss ich heute noch nicht. Ist aber feinste westfälische oder braunschweiger Cervelat-Fettdarmwurst (Dauerware) dabei, dann werde ich einen Hochgenuss zu erwarten haben. Denn soeben hat man den Pferdewurstlieferanten Kolbe & Cie. in Lichtenberg die Bude dicht gemacht, hat ihnen, von Gerichts wegen, alle Bücher konfisziert, um ihre Abnehmer kennen zu lernen. Und die Berliner Fleischerinnung will jetzt auf Grund der §§ 4 und 12 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes gegen alle Abnehmer Strafanträge stellen. An der Spitze der Pferdewurstkäufer steht die Firma »Deutscher Wareneinkaufsverein Berlin G. m. b. H. SW. 47, Direktion Kreuzbergstr. 30.« Nun wissen die Leser, wie ich mich auf die Prüfung der Warenkiste von dieser Firma freue: Berliner Droschkenhühnwurst in Fettdarm ist hoffentlich darunter. R.

Firmen-Nachrichten.

Ansbach. Ernst Luger in Gunzenhausen: Nunmehriger Inhaber ist Karl Luger. Geschäftszweig: Konditorei, Kolonialwaren.

Apolda. Aktiengesellschaft Rheinisch Sächsische Malzfabriken vormals H. Commer et Cie. in Mülheim a. Rhein, Zweigniederlassung in Dorfsulza: Das Grundkapital ist durch Zusammenlegung von je zwei Aktien zu einer Aktie um 400 000 Mk. herabgesetzt und das verbleibende Grundkapital durch Ausgabe von 150 Stück auf den Inhaber lautende Aktien zum Nennbetrage von je 1000 Mk. um 150 000 Mk. erhöht worden. Das Grundkapital beträgt jetzt 550 000 Mk.

Berlin. O. Kutzner & Co.: Inhaber sind die Schokoladefabrikanten O. Kutzner, früherer Mitinhaber der Firma Kurz, Kutzner & Co., und Franz Knickmeyer, vordem Mitinhaber der Firma L. d'Henreuse.

Berliner Nahrungsmittel-Industrie G. m. b. H. in Weissensee. Gegenstand des Unternehmens: Herstellung und Vertrieb alkoholfreier Getränke und Fruchtsäfte, von Marmeladen und anderen Fruchtfabrikaten sowie von ähnlichen Artikeln. Das Stammkapital beträgt 75 000 Mk. Geschäftsführer: Albert Graff, Kaufmann in Weissensee, Friedrich Stahl, Kaufmann in Berlin (stellvertretender Geschäftsführer).

Pearson Zuckerwaren-Industrie: Thyge Jensen Petersen ist nicht mehr Geschäftsführer.

Brandenburg, Havel. »Roland Automat G. m. b. H.«: Kaufmann Hermann Köchy ist als Geschäftsführer ausgeschieden und an seiner Stelle Elektrotechniker Hugo Gührs zum Geschäftsführer bestellt.

Beuthen, Bz. Liegnitz. Konsumverein von Gustav Hoeft & Co. Kommanditgesellschaft Beuthen a. Oder: Persönlich haftender Gesellschafter ist Gustav Hoeft. Ein Kommanditist ist beigetreten.

Breslau. Chokoladen-Fabrik Fram Hermann Wanger & Co. G. m. b. H.: Der Gesellschaftsvertrag ist am 26. September 1906 errichtet. Gegenstand des Unternehmens ist Erwerb und Fortbetrieb des Geschäfts der offenen Handelsgesellschaft »Cacao- und Chokoladen-Fabrik Fram Hermann Wanger & Co.«, die Herstellung und der Vertrieb von Kakao und Schokolade, Konserven und allen ähnlichen Erzeugnissen, ferner die Herstellung und der Vertrieb weiterer Erzeugnisse der Lebensmittelbranche und aller hiermit direkt oder indirekt zusammenhängenden Geschäfte. Stammkapital 275 000 Mk. Geschäftsführer ist Direktor Hermann Wanger, Breslau.

Cassel. Kleinhans & Co., Fabrik von Bedarfsartikeln für Bäcker und Konditoren, G. m. b. H.: Die Vertretungsbefugnis des Herrn Wilhelm Kleinhans in Cassel ist beendigt.

Crefeld. Firma Wilhelm Bellardi: Die Firma ist in eine offene Handelsgesellschaft umgewandelt worden. Die Gesellschaft hat am 1. Oktober 1906 begonnen. Persönlich haftende Gesellschafter sind: Kaufmann Wilhelm Bellardi in Crefeld und Kaufmann Heinrich Clauss in Crefeld. Die Prokura des Kaufmanns Albert Unruh ist durch Uebergang des Geschäfts erloschen und ihm von den Gesellschaftern wieder erteilt.

Darmstadt. Engel-Drogerie Ludwig Netz, Darmstadt: Inhaber ist Ludwig Netz, Kaufmann daselbst. Angegebener Geschäftszweig: Handel mit Drogen und Kolonialwaren.

Dessau. Honig-Lebkuchen-, Chokoladen-, Konfitüren- und Bonbonfabrik Oskar Bork in Oranienbaum: Die Firma ist erloschen.

Dortmund. Kaiser-Automat, G. m. b. H.: Der Kaufmann Ludwig Herzig hat sein Amt niedergelegt. An seiner Stelle ist der Kaufmann Karl Blisch zum Geschäftsführer bestellt worden.

Emmerich a. Rh. Emmericher Waren-Expedition Johann Lampert Kemkes: Der bisherige Firmeninhaber Johann Lampert Kemkes, Kaufmann in Emmerich, ist gestorben; dessen Witwe, Maria geb. Krebber, in Emmerich wohnhaft, betreibt das Handelsgeschäft — Kolonialwarengeschäft — unter der bisherigen Firma am gleichen Sitze weiter.

Ellwangen. Eugen Schupp, Handlung in Kolonialwaren: Der Firmeninhaber ist gestorben und die Firma erloschen.

Gera, Reuss. Reussische Kaffeerösterei Inh. Max Jahn; Kaffeegeschäft: Inhaber ist der Kaufmann Max Paul Otto Jahn.

Central-Automat, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist Errichtung und Betrieb eines Automatenrestaurants in Gera. Das Stammkapital beträgt 40 000 Mk. Zum Geschäftsführer ist Hermann Mausolf in Erfurt bestellt.

Glogau. Aktiengesellschaft Zuckerfabrik Fraustadt, Filiale Raffinerie Glogau: Dem Buchhalter Alfred Zschutschke in Fraustadt ist Prokura derart erteilt, dass er zur Vertretung der Gesellschaft mit einem Vorstandsmitgliede oder mit dem Vertreter eines solchen berechtigt ist. — Die Prokura des Herrn Gustav Kuhlmann ist erloschen.

Harburg, Elbe. Harburger Grütze- & Nährmittelfabrik, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist Herstellung von und Handel mit Grütze und Nährmitteln aller Art, sowie der Betrieb aller damit zusammenhängenden Geschäfte. Das Stammkapital beträgt 60 000 Mk. Geschäftsführer sind: 1. August Helms, Kaufmann in Harburg, 2. Arthur Helms, Kaufmann in Harburg, 3. Alfred Eger, Kaufmann in Harburg. Der Geschäftsführer August Helms ist berechtigt, allein die Gesellschaft zu vertreten.

Kurt Käppel: Inhaber ist Kurt Käppel, Konditor in Mannheim. Geschäftszweig Fabrikation und Handel in Konditoreiwaren.

Lauban. Kommanditgesellschaft Dietzel & Co.: Die Gesellschaft ist aufgelöst; das Geschäft ist auf die Gesellschaft Dietzel & Co., Laubaner Stärke- und Dextrinfabrik, G. m. b. H., übergegangen. Gegenstand des Unternehmens ist der Erwerb und Weiterbetrieb der zu Lauban unter der Firma Dietzel & Co. betriebenen Stärke- und Dextrinfabrik, die Fabrikation von Kartoffelmehl, Stärke, Dextrin und anderer Fabrikate aus Kartoffeln, die kaufmännische Verwertung der genannten Fabrikate, die Beteiligung und Verbindung mit ähnlichen Fabriken. Das Stammkapital beträgt 444 000 Mk. Die Geschäftsführer sind der Kaufmann Wilhelm Kaiserbrecht zu Görlitz und der Rittergutsbesitzer Henning aus dem Winckel zu Logau.

Mannheim. Zuckerraffinerie Mannheim: Wilhelm Kunzweiler ist aus dem Vorstande ausgeschieden. Gustav Kuhlmann, Mannheim, ist zum Mitgliede des Vorstandes bestellt.

Digitized by Google

München. Johann Schwankhart in Bruck: Inhaber: Kaufmann Johann Schwankhart in Bruck. Kolonial- und Drogengeschäft.

Josef Feldl in Dachau: Inhaber: Kaufmann Josef Feldl in Dachau, Kolonialwarengeschäft.

Josef Weittenauer in Grafing: Inhaber: Kaufmann Josef Weittenauer in Grafing, Konditorei.

Oberndorf, Neckar. R. Oechsler, Kolonialwarenhandlung in Schramberg: Die Firma ist infolge Geschäftsaufgabe erloschen.

Plauen, Vogtl. Gustav Albig: Die Kaufleute Kurt Gustav Albig und Enno Albig in Plauen sind in das Handelsgeschäft eingetreten; die Prokura des Enno Albig ist erloschen.

Rawitsch. Anton Stachowski in Chojno: Der Bäckermeister Anton Stachowski in Chojno ist Inhaber der Firma.

Reutlingen. Hermann Knoll in Reutlingen: Inhaber: Hermann Knoll, Konditor.

Gustav Palsow: Inhaber Konditor Gustav Palsow.

Rüdesheim, Rhein. Franz Schilson, Kolonialwarenhandlung in Lorch a Rh.: Der Ehefrau des Inhabers Franz Schilson, Maria geb. Kind, von Lorch, ist Prokura erteilt.

Schwerin, Mecklb. Heinrich Robrahn: Inhaber ist Kaufmann Heinrich Robrahn. Angegebener Geschäftszweig: Kolonialwaren- und Delikatessengeschäft.

Tilsit. Otto Heinrich, Tilsit, Louisen-Drogerie Bernhard Heinrich: Inhaber: Drogeriebesitzer Bernhard Heinrich.

Wurzen. C. Freimark: Delikatesswarenhändler Carl Ferdinand Freimark in Wurzen ist als Inhaber ausgeschieden; der Kaufmann Ferdinand Julius Gustav Freimark ist Inhaber, er haftet nicht für die im Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten des bisherigen Inhabers, es gehen auch nicht die im Betriebe begründeten Forderungen auf ihn über.

Gebrauchsmuster.

82a. 287 553. Rösttrommel mit mehreren Abteilungen. Cornelius Pickel, Cöln-Deutz, Kalkerstr. 72b, und Louis Dahlmann, Düsseldorf, Fürstenwall 178. 30. 3. 05. P. 10 009.

34l. 287 680. Gebäckautomat, gekennzeichnet durch, nach Niederdrücken eines Hebels sich in einem horizontalen Kreise bewegende, das Gebäck tragende Klappen. Arno Müller, Plauen i. V., Feldstr. 1. 13. 8. 06. M. 22 442.

81c. 287 688. Handgriff für Einschiebekartons mit Nute zur Aufnahme der Unterkante der Verschlussklappe. Marie Germerdonk, geb. Ballerstedt, Berlin, Gneisenaustr. 46/47. 18. 8. 06. G. 16 093.

81c. 287 828. Versandtschachtel, bestehend aus einer inneren und äusseren Schachtel, bei der die Befestigung des Verschlusses durch von der Etikette abgeleitete Streifen erfolgt. Reinhold Colberg, Halle a. S., Dryanderstrasse. 28. 7. 06. C. 5412.

81c. 287 836. Als Verpackungsbeutel dienende Tasche mit Tragband. M. Kragen & Co., Breslau. 2. 8. 06. K. 28 602.

81c. 287 837. Als Verpackungsbeutel dienende Tasche mit Tragband. M. Kragen & Co., Breslau. 2. 8. 06. K. 28 603.

81c. 287 925. Mit durchstanzten Lappen versehener Blechwinkel als Kantenschoner beim Verschnüren von Pappkartons. Adolf Wallrath, Leipzig, Alter Amtshof 7, und Paul Kuhnt, Leipzig-Lindenau, Hermannstr. 23. 8. 8. 06. W. 20 799.

53l. 287 971. Mit Förderschnecke und feststehenden Messern versehene Vorrichtung zur Herstellung von Makronenmasse. Gustav Adolf Zschuckelt und Heinrich Schmidt, Frankfurt a. M., Germaniastrasse 42. 28. 4. 06. Z. 4038.

81c. 288 033. Faltschachtel für stück- und pulverförmige Waren mit zwei als Boden und Deckel dienenden, um eine Seite umklappbaren und ineinander schiebbaren Faltklappen. Bielefelder Cakes- & Biscuit-Fabrik Stratmann & Meyer, Bielefeld. 27. 8 06. B. 31 961.

53 l. 288 686. An Bonbontransportbahnen angeordnete, abwärts gerichtete Fangplatten. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestrasse 19. 5. 9. 06. G. 16 156.

53 l. 288 687. Zwecks Trennung der noch zusammenhängenden Bonbons stossartig schwingende Laufbahn. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestr. 19. 5. 9. 06. G. 16 157.

2 a. 288 892. Apparat zum Wenden von Zwieback, bestehend aus zwei Backblechen mit aufgebogenen, gebördelten und an den vier Ecken ausgeschnittenen Kanten. Ludwig Scholl, Karlsruhe, Zähringerstrasse 47. 16. 8. 06. Sch. 23 796.

2 b. 288 626. Vorrichtung zum Kippen des Bottichs von Teigknetmaschinen ohne Unterbrechung des Betriebes. Chr. Fleck, Ohligs. 2. 1. 06. F. 13 394.

2 b. 288 627. Vorrichtung zum Kippen des runden Bottichs von Teigknetmaschinen ohne Unterbrechung des Betriebes. Chr. Fleck, Ohligs. 2. 1. 06. F. 13 395.

Musterregister.

Dresden. Konditor Carl Schmidt in Dresden, ein Pappkarton, enthaltend sechs Muster von Christbaumschmuck. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 10. September 1906.

München. Franz Kathreiners Nachf., G. m. b. H., zwei Muster von Blechdosen. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 3. September 1906.

Strassburg i. Els. Elsässische Konservenfabrik und Importgesellschaft: Gummi-Lakritz-Max- und Moritz Köpfe. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 4. September 1906.

Patente — Anmeldungen.

2a. B. 42 750. Waffelzange. E. Benkendorff Nchf., Radebeul b. Dresden. 4. 4. 06.

2b. L. 21 952. Misch- und Knetvorrichtung für mehl- und teigartige Stoffe o. dgl. mit durch Kurbeln in Schwingung versetzten Knet- und Mischarmen; Zusatz zum Patent 161 792. Carl Laurick, Berlin, Pfalzburgerstr. 83. 16. 12. 05.

34l. F. 21 177. Mit die Waren überdeckender Schutzhaube versehener Warenbehälter, welchem die einzelnen Waren ohne Abnahme der Schutzhaube entnommen werden können. Veri Fischer, Regensburg, Café Union. 19. 1. 06.

53c. M. 25 811. Verfahren zum Konservieren von Nahrungs- und Genussmitteln. Franz Mràz, Prag; Vertr.: Josef Kobosil, Berlin, Bellealliancestr. 107. 16. 7. 04.

53l. P. 17 921. In senkrecht verschiebbaren Tischen angeordnete Haltevorrichtung für einseitig zu überziehende Konfektstücke. Frank Max Peters, Chicago; Vert.: F. Ant Hubbuch, Pat.-Anw., Strassburg i. E. 24. 3. 05.

81a. A. 12 123. Vorrichtung zum Befördern und gleichzeitigen Sortieren von Packungen, Zeitungen, Katalogen u. dgl. in Behälter. The Agnew Auto Mailing Machine Company, Boston, V. S. A.; Vertr.: Max Kuhlemann, Pat.-Anw., Bochum. 10. 6. 05.

81a. P. 18 269. Vorrichtung zum Einfüllen des Mahlgutes in Papierbeutel oder Düten für Kaffee-, Gewürz- o. dgl. Mühlen. Ferd. Petersen, Hamburg. 10. 3. 06.

81b. F. 21 014. Etikettiermaschine zum gleichzeitigen Etikettieren mehrerer Seiten von Paketen verschiedener Grösse. Fortunawerke Albert Hirth, Cannstatt, und Gebhard Dentler, Stuttgart. 9. 12. 05.

Erteilungen.

2b. 176 732. Leg- und Schneidvorrichtung für Pressen zur Herstellung von Band- und Fadennudeln

Digitized by Google

und ähnlicher Teigwaren. A. Courtine & Cie., Maisons-Alfort, Frankreich; Vertr.: R. Deissler, Dr. G. Döllner und M. Seiler, Pat.-Anwälte, Berlin, SW. 61. 27. 5. 04.

53c. 177 075. Verfahren zur Herstellung einhaltiger nicht ranzig werdender Präparate. Universal Milk Powder Company, Limited, London; Vertr.: R. Deissler, Dr. G. Döllner und M. Seiler, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 1. 7. 04.

53k. 177 076. Verfahren zur Herstellung von streichfähigen Früchte-Zuckerpräparaten; Zusatz zum Patent 169 650. Dr. Julius Ephraim, Berlin, Königgrätzerstr. 69. 8. 12. 04.

53l. 177 077. Maschine zur Herstellung der Formen für Zuckergusswaren. Albert Vosskühler, Egeln. 1. 12. 05.

53l. 177 237. Hitzebeständige und dichte Gussform zur Herstellung von Karamel-Osterwaren u. dgl. Hermann Knaupp, Jesingen b. Kirchheim u. Teck. 11. 5. 05.

Konkurse.

Berlin. Frau Bäckermstr. Anna Rothe, Gleimstr. 32.
Bernburg. Krämer Heinrich Placke, Klostergasse 6 b.
Bünde (Westf.). Bäckermstr. Paul Holle, Fünfhausenstr. 1.
Chemnitz. Bäckereigeschäftsinh. M. C. Göbel.
Dresden. Frau A. M. Kaiser, Bäckereigeschäftsinh., Tzschimmenstr. 38.
Freiberg (Sa.). Delikatessenhändler F. E. Fischer, Berthelsdorferstr. 47.
Filehne. Bäckermstr. Hermann Gutkind.
Hanau. Delikatessenhändlerin Bertha Schulz.
Lantenburg (Westpr.). Bäckermstr. B. Schmul.
Leipzig. Zuckerwarengrossgeschäft Hildebrandt & Schmidt, Querstr. 12.
Löban. Krämer C. W. Lehmann.
Neustadt (Haardt). Krämer Joh. Schneller.
Oldenburg (Grossh.). Bäckermstr. J. H. Schlüter, Wardenburg.
Plauen (Vogtl.). Delikatessenhändlerin F. H. Lenk, Strassbergerstr. 5.
Rixdorf. Käuferverein Selbsthilfe, G. m. b. H., Ziethenstr. 54.
Rybnik. Krämer Leonh. Kunowski in Paruschowitz.
Schleswig. Nachlass des Bonbonfabrikanten Chr. Jepsen.
Ulm (Donau). Krämer Joh. Eckert.
Witten. Krämer C. Brenscheidt.

Neu eröffnet haben in:

Bonn (Rhld.). Heerstrasse 91, Alfons Lochthowe eine Feinbäckerei.
Dresden. Viktoriastrasse, Georg Paul Müller eine Verkaufsstelle für Tee.
Freiberg. Olbernhauerstrasse 8, Camilla Steinbrecher ein Geschäft für Schokoladen, Kakao, Biskuit und dergl.
Gera. Kirchgasse 5, Heinrich Böhm eine Kolonialwarenhandlung. — Zschochern 23, Auguste Dietzsch ein Geschäft in Kaffee, Zuckerwaren, Schokoladen und Honigkuchen.
Oldenburg. Werftstrasse 21, Georg Sageob ein Konfitürengeschäft.
Rendsburg. Kirchenstrasse 10, Heinrich Verdieck eine Konditorei. (K.)

Pirna. Martha Scheunert übernahm das Zuckerwarengeschäft Alma Sahre, Gartenstrasse 7. (K.)

Neuhaldensleben (Pr. Sa.) Otto Jacobi hat das Konfitürengeschäft von Frau Mathilde Lehmann, Markt 15, übernommen. (K.)

Dresden. Auch in diesem Jahre wurden in der Schokoladenfabrik von Richard Selbmann wieder zwei Jubilare, die Herren Werkmeister Friedrich Lille und Packer Paul Benedix, für ihre 25jährige treue Tätigkeit ausgezeichnet. (K.)

Detaillistenpflichten. Man schickt uns einen Artikel ein, der in einer in Leipzig erscheinenden Kolonialwarenzeitung gestanden haben soll. Er lautet:

Markenartikel-Fabrikanten und Rabattgewähr. Wir erhalten vom Vorsitzenden des Stuttgarter Grosseinkaufsvereins nachstehenden Brief der Firma van Houten & Zoon zur Veröffentlichung:

Weesp (Holland), 25. September 1906.

An den
Grosseinkaufsverein der Kolonialwarenhändler
E. G. m. b. H., Sitz Stuttgart,
Stuttgart.

Bezugnehmend auf die zwischen Ihrem Herrn Vorsitzenden und unserem Reisenden, Herrn Ernst Arnold, gepflogene Unterredung betreffs unserer Preisvorschrift, sprechen wir hiermit unser Bedauern darüber aus, dass Ihre Mitglieder keinen Abstand nehmen können von Rabattgabe bei dem Preise von Mk. 2,85 die ½ Kilo-Büchse, usw. Es ist uns einfach unmöglich, Rabattgabe zu gestatten, wenn nicht zu entsprechend erhöhten Preisen verkauft wird, denn in ganz Deutschland soll eben der van Houtens Kakao im Kleinverkaufe nicht unter Mk. 2,85 netto die ½ Kilo-Büchse, usw., abgegeben werden. Freilich, wir verstehen wohl, dass die Konsumvereine den Herren Detaillisten das Geschäft erschweren, aber wir können dagegen nichts machen, denn die Jahresauskehrung, welche die Vereinsmitglieder erhalten, ist ja kein Rabatt, sondern Geschäftsgewinn, denn die Vereinsmitglieder sind doch so zu sagen die Inhaber der Vereinsgeschäfte, und was sollten denn wohl die Vereinsverwaltungen mit dem Geschäftsgewinne machen, wenn sie denselben nicht als Dividende den Vereinsmitgliedern auskehren würden!? Das Einzige, das wir tun könnten, wäre den Konsumvereinen die Lieferung von van Houtens Kakao verweigern. Das geht nun aber entschieden nicht, und dies zwar im Interesse des Absatzes, in unserem eigenen Interesse.

Wir bedauern aufrichtig, den Wünschen Ihres Vereins resp. Ihrer Herren Mitglieder nicht entsprechen zu können, hoffen aber, dass Sie resp. Ihre Herren Mitglieder sich noch dazu werden entschliessen können, sich unserer Preisvorschrift zu unterwerfen, und wir zeichnen mit Hochachtung

C. J. van Houten & Zoon.

Der Herr Einsender bemerkt zu dieser Antwort:

»Dieser Brief der Firma van Houten & Zoon, der den Interessen der gesamten deutschen Kaufmannschaft direkt ins Gesicht schlägt, dürfte wohl das höchste sein, was sich eine ausländische Firma gegenüber ihrer alten Kundschaft geleistet hat. Der langen Rede kurzer Sinn; Der Kaufmann hat seine Pflicht getan, er hat den Artikel eingeführt, nun brauchen wir ihn nicht mehr! — Also nicht nur den Rabatt-Sparvereins-Mitgliedern soll der Verkauf mit Rabattgewähr verboten sein, sondern jedem Kaufmann, selbst wenn er nur 2 Prozent in Bons gibt. Das heisst: der Verkauf wird ihm direkt unmöglich gemacht! Deutscher Kaufmann, wache auf! Eine Firma, die in solcher brutalen Weise mit den Geschäftsleuten umgeht, verdient auch von uns darnach behandelt zu werden!« —

Die Redaktion der Kolonialwarenzeitung bemerkt dazu:

»Das Vorgehen der Firma van Houten & Zoon befremdet umsomehr, als andere Fabrikanten der Nahrungsmittelbranche, und Mitglieder des Verbandes der Markenartikel-Fabrikanten, längst von der irrtümlichen Auffassung zurückgekommen sind, als sei der Gesamtrabatt, den die Kaufleute gewähren, etwas anderes, als die Dividenden der Konsumvereine. Nur die gänzlich mangelnde Fühlung einzelner Fabrikanten mit dem Detailhandel, oder ihr besonderes Interesse

Digitized by Google

für die Konsumvereine, macht eine Haltung wie die der Herren van Houten & Zoon erklärlich.«

Und was soll der Gordian zu diesem Sturm im Wasserglase sagen? Erstens, dass van Houtens Brief durchaus korrekt abgefasst ist. Will die Firma es durchsetzen, dass der Detailpreis ihres van Houten Kakaos (der früher Mk. 3,30 war, jetzt Mk. 2,85 fürs halbe Kilo für Deutschland sein soll), im ganzen Lande einheitlich ist, dann muss sie vor allen Dingen ihren eigenen Preis an Zwischenhändler einheitlich halten. Das wäre nicht der Fall, wenn sie an einzelne Grosseinkaufsvereine billiger lieferte, als an andere Firmen, kleine oder grosse Grossisten, kleine oder grosse Detaillisten. Wenn der Stuttgarter Herr einen solchen Bescheid »brutal« nennen will und gegen die Wände schreit: Deutscher Kaufmann, wache auf! so ist das ein kindliches Vergnügen, das sich jedermann auch ausserhalb Stuttgarts erlauben darf.

Zweitens aber haben wir die Pflicht, die Stuttgarter Detaillisten, die hier anscheinend durch ihren Obmann poltern, daran zu erinnern, dass davon keine Rede sein kann, dass sie die Marke van Houten in Deutschland eingeführt haben. Wenn der Schreiber sich diese Behauptung ruhig überlegt, so wird er uns zustimmen, dass er Unsinn schwatzt. Ehe der, dieses behauptende, Herr Krämer auf die Welt gekommen ist, war die Marke van Houten schon in Deutschland »eingeführt«; und ehe es Konsumvereine und Warenhäuser in Deutschland gab, haben einzelne Krämer schon Petroleum, van Houtens Kakao, Liebigs Fleischextrakt zu und unter Einkaufspreisen verkauft. Eine solche Handlungsweise ist eher rücksichtslos, unsertwegen brutal zu nennen, als der Beschluss der Firma van Houten, ihre Marke nur zu einem festen Preise an den Zwischenhandel abzugeben und daran, weder durch Jahresprämien noch durch Umsatzrabattsätze, deuteln oder drehen zu lassen.

Viele meiner lieben deutschen Gordianleser könnten sich aber an der Antwort der Firma van Houten ein Vorbild nehmen; wenn ihnen zugemutet wird, von den Preisen abzugehen, sind nur wenige gleich gradrückig.

Falsche Preisauszeichnungen. Das Reichsgericht hat sich in einer Entscheidung mit der Frage befasst, ob die Auszeichnung von Waren in Schaufenstern mit falschen Preisen gegen die Bestimmungen des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs verstosse. Der Beklagte hatte Waren ausgelegt und mit einem weit geringeren Preise ausgezeichnet, als in seinem Geschäfte für Waren der Art üblich waren. Der Beklagte gab wohl von den ausgelegten Waren zu dem billigen Preise her, doch bot sich dazu wenig Gelegenheit, weil die Auslagen entweder nicht gangbar oder schadhaft waren. Hierin sah das Reichsgericht einen Verstoss gegen das Gesetz; es nahm an, dass der Beklagte durch die billigen Preise in seinen Schaufenstern die Käufer anlocken wollte, um ihnen dann Waren gleicher oder ähnlicher Art zu bedeutend höherem Preise zu verkaufen. Die Käufer konnten den Waren nicht ansehen, dass es sich um schadhafte oder nicht gangbare Sachen handelte, und es musste aus der Preisauszeichnung schliessen, dass im Geschäft Waren dieser Art in richtiger Beschaffenheit um entsprechend billigen Preis zu haben seien. Ein derartiges Gebahren widerspricht nicht nur dem allgemeinen Anstandsgefühl, sondern ganz besonders den Anschauungen eines anständigen Kaufmannes. Ein solches Gebahren schädigt den ehrlichen Mitbewerber und gibt ihm ein Recht auf die Forderung der Unterlassung des Missbrauchs und auf Entschädigung. Denn die Auslagen in den Schaufenstern dienen weniger dazu, die einzelnen ausgestellten Waren zum Verkauf zu bringen, sondern sie haben hauptsächlich den Zweck, den Käufern die im Geschäft verkäuflichen Waren, ihre Art, ihre Güte und ihre Preislage zur Kenntnis zu bringen. Jede Veranstaltung solcher Auslagen, die geeignet ist, das Publikum über die wahre Natur des inneren Geschäftsbetriebes irre zu führen und den Anschein eines besonders günstigen Angebots zu erwecken, ist daher mit Rücksicht auf die berechtigten Interessen der redlichen Mitbewerber zu unterlassen.

Die Entscheidung stellt ferner noch fest, dass auch Händler, die mit Ramsch- und Partiewaren handeln, von diesen Grundsätzen nicht ausgeschlossen sind. Ein solcher Handel ist an sich nichts unlauteres, er bietet vielmehr unbemittelten Leuten Gelegenheit, auf billige Weise verhältnismässig gute Waren zu erwerben. Der Händler darf auch die wenig gangbaren oder mangelhaften Sachen zum Verkauf im Schaufenster mit billigen Preisen auslegen, doch dürfen Ramsch- und Partiewaren im Interesse des redlichen Geschäftsverkehrs nicht neben anderen Waren ausgelegt werden, wofür die üblichen Preise gefordert werden, weil dann die Gefahr einer Täuschung des Publikums nahe liegen würde. Wenn also ein Händler nicht ausschliesslich mit Ramschsachen handelt, so muss er im Schaufenster in irgend einer Form bestimmt erkennbar machen, dass die bei den Ramschwaren angekündigten Preise Ausnahmepreise sind. Dr. P.

Leipzig. Schwarz & Grosse: Prokura ist erteilt den Kaufleuten Karl Alban Franke und Adam Andreas Karpenstein. Jeder von ihnen darf die Firma nur in Gemeinschaft mit einem anderen Prokuristen vertreten;

Richter & Quarg vorm. C. E. Michaelis: In das Handelsgeschäft ist der Kaufmann Karl Hermann Wippert eingetreten. Die Firma lautet künftig: Leipziger Chocoladen- u. Zuckerwaren-Fabrik Wippert & Quarg.

Löningen. Anton Schade in Essen i. O.: Inhaber: Kaufmann Anton Schade in Essen, Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Magdeburg. Norddeutsches Chocoladenhaus, Ewald Berlin & Co., G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist der Handel mit Schokolade, Zuckerwaren und verwandten Artikeln, insbesondere der Fortbetrieb des zu Magdeburg von dem Kaufmann Ewald Berlin unter der Firma: Norddeutsches Chocoladenhaus, Ewald Berlin betriebenen Handelsgewerbes und des unter der gleichen Firma zu Bernburg betriebenen Handelsgewerbes. Zur Erreichung dieses Zweckes ist die Gesellschaft befugt, gleichartige oder ähnliche Unternehmungen zu erwerben, sich an solchen Unternehmungen zu beteiligen oder deren Vertretung zu übernehmen. Das Stammkapital beträgt 50 000 Mk. Geschäftsführer ist der Kaufmann Ewald Berlin in Magdeburg. In Anrechnung auf die von ihm übernommene Stammeinlage hat der Gesellschafter Ewald Berlin die beiden in Magdeburg und Bernburg betriebenen Handelsgeschäfte nach dem Stande der Bilanz für 1. September 1906 zum festgesetzten Gesamtwerte von 41 850 Mk. eingebracht.

Pirna. Paul Haftmann in Kleinzschachwitz: Inhaber ist der Kaufmann Paul Ewald Haftmann. Geschäftszweig: Handel mit Kolonial- und Delikatessewaren.

Gesucht wird, v. 2 Damen mit theoret. u. prakt. Kenntnissen, eine

bessere Filiale

einer renommierten **Schokoladenfabrik.** Wenn gewünscht kautionsfähig. Bei Convenance evtl. später käufl. Gefl. Off. unter **K. M. 2758** an **Rudolf Mosse, Köln a. Rh.**

Digitized by Google

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Farbige Holzwolle

in schönsten Farben, preiswert.

Holzwollfbk. Schwarzenbach a. Saale.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Zugabe- und Füllartikel

aus Porzellan (nichtfigürliches Genre) als Behälter für **Schokolade, Zuckerwaren, Kakes, Kaffee usw.** werden unt. **Berücksichtigung spezieller Wünsche** von grosser Fabrik für Massenerzeugung noch übernommen. Gefl. Anfragen erbeten unter **L. C. 7122** an **Rudolf Mosse, Chemnitz.**

Tüchtige Mixedbäcker

finden dauernde, lohnende Anstellung in Kakesfabrik. Angebote unter L. R. 639 an Verlag des Gordian.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim - Waldhof.**

Hafermehl

Spezialität der Betzdorfer Getreide-Präparate-Fabrik

Rudolf Krämer, Betzdorf a. d. Sieg.

Waren-engros-Geschäft

welches regelmässig Deutschland bereisen lässt, sucht wirklich leistungsfähige Fabrik in

Kakao und Schokolade,

um deren Fabrikate vertretungsweise mit zu verkaufen. Offerten von Reflektanten erbitten unter **C. L. 084 »Invalidendank«, Leipzig.**

Vertretung

einer leistungsfähigen Fabrik in Schokolade-, Kakao-, Kakes und Zuckerwaren

gesucht.

Heuner & Cie., Dortmund

Bis 1. Oktober 1906 und seit 22 Jahren Vertreter von B. Sprengel & Co., Hannover.

Eingeführtes, bekanntes Agenturgeschäft, mit dem Artikel genau vertraut, **sucht** für eine leistungsfähige

Kakao- und Schokoladenfabrik

die

Alleinvertretung für Berlin

zu übernehmen.

Offerten unter **B. J. 582** an **Haasenstein & Vogler, Berlin.**

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

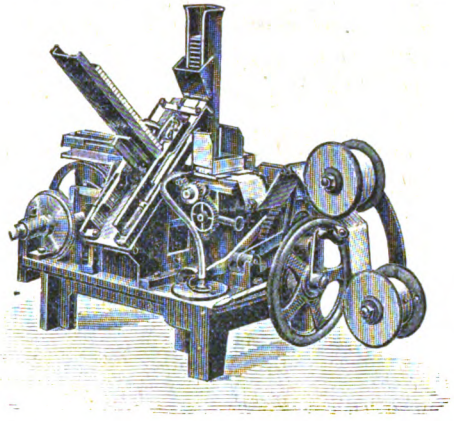
Digitized by Google

SOCIÉTÉ ANONYME DES PLIEUSES AUTOMATIQUES

57 AVENUE DE RUMINE **LAUSANNE** (SUISSE).

Die Berger'sche automatische Einschlagmaschine

Schon seit einer Reihe von Jahren ist die Notwendigkeit einer leistungsfähigen Einschlagmaschine in den Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabriken gefühlt worden, denn abgesehen von der hygienischen Frage ist es eine nur zu bekannte Tatsache, dass es immer schwieriger wird, ein zum Einpacken der Erzeugnisse dieser Industrie in jeder Beziehung zuverlässiges Personal zu finden.



Bedeutende Maschinenfabriken haben ohne Rücksicht auf Zeit- und Geldverlust sich die Aufgabe gestellt, durch Herstellung einer leistungsfähigen Einschlagmaschine diesen Uebelständen abzuhelfen; und trotzdem gegenwärtig mehrere Maschinen existieren, die das Einpacken der Tafeln in Stanniol- und Wachspapier ermöglichen, so ist doch unbestritten die

Berger'sche automatische Einschlag-maschine

die einzige, welche den gestellten Anforderungen insofern entspricht, als sie imstande ist, jedweden soliden Gegenstand gleicher Grösse in einmaligen Operationen in so viele Umschläge und Etiketten zu hüllen, als mit der Hand angebracht werden können.

Herr Berger, der Erfinder der Einschlagmaschine, hat während mehrerer Jahre der Herstellung einer nutzbringenden Maschine sein ausschliessliches Interesse zugewandt, und nach und nach ist es ihm gelungen, durch zweckentsprechende Verbesserungen eine Maschine zu konstruieren, die selbst weitgestellten Anforderungen genügt.

Wie schon erwähnt, ist die Einschlagmaschine imstande, Schokoladen von ungefähr ein und derselben Grösse in Stanniol- und Wachspapier zu hüllen, dieselben dann mit der bedruckten Etikette zu umgeben und gleichzeitig das Ankleben der letzteren zu verrichten, sodass die in beliebigen Quantitäten in den Empfangsbehälter zu füllenden Tafeln oder sonstigen Produkte die Maschine auf der Vorderseite vollständig eingepackt verlassen.

Abfälle, die durch Zerbrechen entstehen könnten, sind so gut wie ausgeschlossen.

Das Einpacken vollzieht sich mit einer aussergewöhnlichen Regelmässigkeit und die Zahl der in **einer Minute** fertiggestellten Packungen beläuft sich auf ca. 30 bis 40 Stück. Die Maschine kann deshalb bei zehnstündiger Tätigkeit ungefähr 24000 Schokoladen-Tafeln in drei Umschläge in einmaligen Operationen wickeln.

Die Schnelligkeit, mit welcher die Gegenstände eingepackt werden können, hängt natürlich von der Anzahl der für eine komplette Packung benötigten Umschläge und Etiketten ab.

Die Gleichförmigkeit der durch die Berger'sche Einschlagmaschine vollzogenen Packungen ist besonders für diejenigen Artikel von grösster Wichtigkeit, welche durch Automaten zum Verkauf kommen.

Zur Bedienung einer Maschine genügt eine Arbeiterin, die lediglich nur das Füllen und Entleeren derselben zu besorgen hat.

Einen wesentlichen Vorteil bietet die Maschine auch insofern, als sie nur einen ganz geringen Raum einnimmt.

So lange die Maschine, für deren Betrieb nur $^1/_{10}$ Pferdekraft nötig ist, während der Tätigkeit mit Sorgfalt behandelt wird, sind Reparaturen so gut wie ausgeschlossen.

Die Berger'sche Einschlagmaschine ist in den grössten amerikanischen Etablissements zur Ausprobierung gekommen und hat sich überall aufs beste bewährt. Augenblicklich befinden sich ungefähr 300 dieser Maschinen in den Vereinigten Staaten in Tätigkeit.

Die Maschine Berger entspricht unzweifelhaft sämtlichen Anforderungen, die an eine in jeder Beziehung mit grösster Genauigkeit arbeitende Einschlagmaschine gestellt werden können. Ausser einer kolossalen Leistungsfähigkeit vereinigt diese Maschine in einem bewunderungswürdigen Mechanismus alle Vorteile, die durch Ersparnis an Zeit, an Arbeit und Arbeitslohn, an Raum, an Abfall und Verlust an fertiggestellter Ware durch Entwendung usw. aus einer Maschine zu ziehen sind.

Die Société Anonyme des Plieuses automatiques in Lausanne, welche sich durch Ankauf der Patente das Recht der Fabrikation und des Allein-Verkaufes der

Berger'schen automatischen Einschlagmaschine

erworben hat, erbietet sich, Interessenten auf Wunsch nach Einsendung eines Musters der einzuwickelnden Erzeugnisse mitzuteilen, ob sich die Maschine zum Einpacken derselben eignet.

Generalagenten der Société Anonyme des Plieuses Automatiques sind die Herren

A. SAVY, JEANJEAN & Cie.

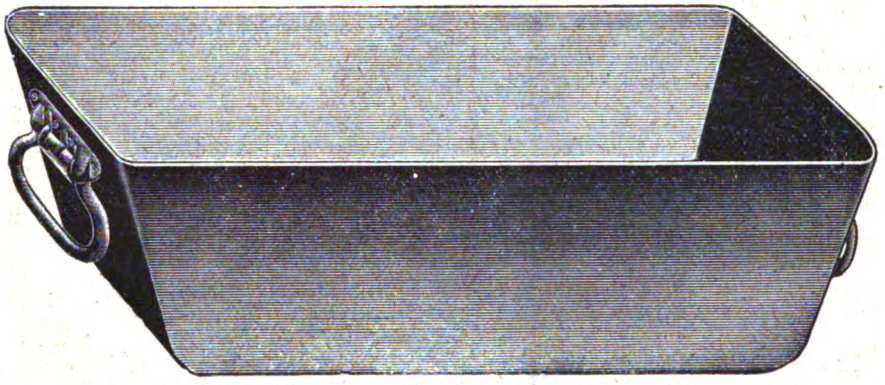
PARIS, Moskau, Manchester, Berlin, LAUSANNE, Mailand, Gand, Delft.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	28	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	33	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	120	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

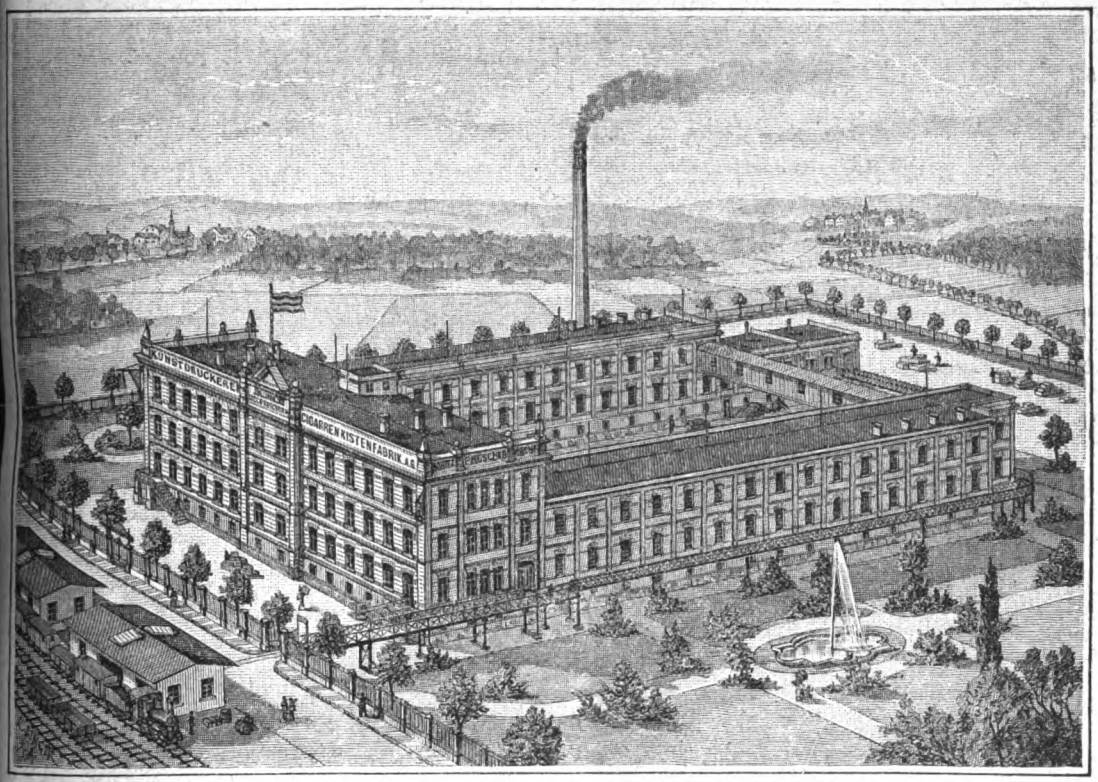
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Ch

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

romos

in allen Arten und Grössen.

Schwarzwälder Waldbeeren-Brennerei

Gegründet 1868.

Gust. Böhringer's Nachf.
Mitteltal-Baiersbronn (Wttbg.)
empfiehlt zum Bezuge seine wiederholt ausgezeichneten Spezialerzeugnisse:

Muster gern zu Diensten.

Himbeergeist in garantiert reiner Ware.

Kirschenwasser usw.

Flachliegende Verpackungskartons

mit Reklamedruck auf sämtlichen sichtbaren Seiten
D. R. G. M. Nr. 280639 und 280640
Schokoladenetiketten, -Hülsen, Faltschachteln aller Art
nach künstlerischen Entwürfen.

HALLESCHE PAPIERWAREN-FABRIK
MAX JOVISHOFF, HALLE A/S.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 277.** Hamburg, 5. November 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

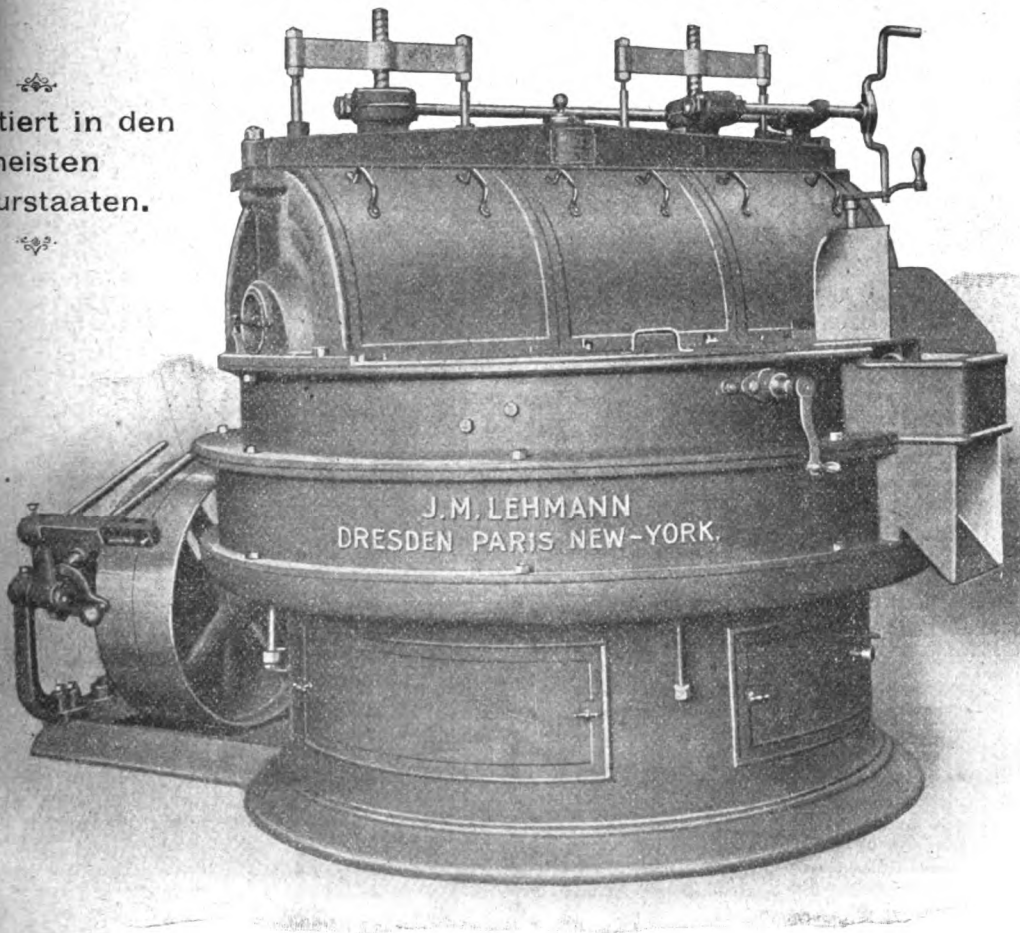
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✿ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

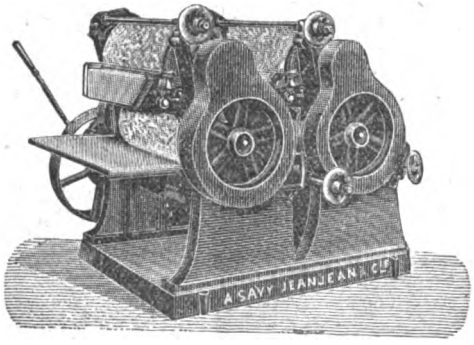
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 277
vom 5. November 1906.

Billige Preise — Bessere Preise. — Poor Food Bill und Herkunftsangaben. — Handelskammerberichte. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im August 1906. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Billige Preise — Bessere Preise.

Aus einer Anzeige des Waren-Einkaufsvereins in Görlitz ersehen wir, dass diese Handelsgesellschaft noch heute entöltes rein lösliches Kakaopulver zu 67½ Mark den Zentner, zu 80 Pfg. das Pfund im kleinen verkauft. Sie muss also doch wohl mit 60 Mark einkaufen können. Lieferant soll eine grössere Firma sein, die dem Verbande deutscher Schokoladenfabrikanten angehört. Da spürt man von den Verbandsbestrebungen, derartige unmöglich niedrigere Preise verschwinden zu lassen, »kaum einen Hauch«. —

Diese Anzeige des Görlitzer Waren-Einkaufs-Vereins ist aber auch noch nach einer anderen Richtung hin interessant und wert, dass wir sie nach unserer Art beleuchten.

Sie sieht so aus:

»Waren-Einkaufs Verein.
Milch-Kakao »Trokka«, nahrhaft und wohlschmeck. Pack 200 Gr. 40 Pfg., 50 Pack 16 Mk. inkl. Kiste.
Entöltes reinlösliches Kakaopulver
Pfd. 80, 110 und 150 Pfg.
Ztr. 67.50, 85 und 121 Mk.
Rügers Hafer-Kakao
Marke 0: Pfd. 90 Pfg., Zentner 72 Mk.
Packete: Pfd. 120 Pfg.
Kand. Kakaoschalen, Pfd. 17 Pfg., Zentner 14.75 Mk.
Säcke ca. 130 Pfd.: Bztr. 14.50.
Pack 100 Gr. Brutto 4 Pfg., 50 Pack 1.70 Mk.
Prima Suppenpulver, Pfd. 50 Pfg., Zentner 43 Mk.
Vanilliert. Suppenpulver, Pfd. 60 Pfg., Zentn. 51 Mk.
Dr. Lahmanns Nährsalz-Kakao
1/1 Pfd. 300 Pfg., 1/2 Pfd. 150 Pfg., 1/4 Pfd. 80 Pfg.
Kasseler Hafer-Kakao, Karton mit 27 Würfel 95 Pfg.
Dessert-Schokolade von Suchard zu div. Preisen,
Napolitaines, Mignonnes, Roleaux, Pralinés,
Diablotins, Gianduja usw.
Auf die Detailpreise gewähren wir 6 Prozent Rabatt in Marken.«

Wenn der naive Konsument diese Anzeige, die durchweg Kakaopräparate und Schokoladen enthält, liest, dann muss er doch in dem Glauben, dass das Prima Suppenpulver zu 50 Pfg. das Pfund und das vanillierte Suppenpulver zu 60 Pfg. das Pfund ein Schokoladefabrikat ist, bestärkt werden. Er geht also in den Laden um sich zu kaufen: 1 Pfd. Kakaopulver zu 80 Pfg., und da die Kinder gern Schokoladensuppe mit Schneeklöschen essen, kauft er sich auch 1 Pfd. Prima Suppenpulver zu 50 Pfg., weil er annimmt, darin bekäme er ein ganz besonders für Schokoladensuppe geeignetes Fabrikat.

Der Arme! Wenn doch alle Schokoladenkäufer ein klein wenig mehr Experimentierlust hätten, wenn doch alle suppenkochenden Hausfrauen etwas Schokoladenfachkenntnisse hätten! Kein Mensch würde dann das Prima Suppenpulver, zu 50 Pfg. das Pfund, kaufen. Denn erstens ist es durchweg das allerteuerste Fabrikat. Weil es meist aus **vielem** ordinärem Mehl, **vielem** superordinärem Zucker, **wenig** reinem Kakao besteht, ist es garnicht ausgiebig. Und zweitens schmeckt die daraus hergestellte »prima Schokoladensuppe« wohl nach Zimmt, Kakaoschalen und brauner Farbe, nicht aber nach Kakao, nicht aber wie »prima Schokoladensuppe«. Wäre die schokoladenkaufende Hausfrau ein wenig mehr sachverständig, dann würde sie sich statt eines ganzen Pfundes »Prima Suppenpulver« zu 50 Pfg. ein viertel Pfund entöltes Kakaopulver kaufen, und

Digitized by Google

sie würde dann zu diesem viertel Pfund Kakaopulver zu 20 Pfg., ein halbes Pfund gemahlenen Zucker zu 12 Pfg., ein achtel Pfund bestes Weizenmehl zu 3 Pfg. nehmen, um aus diesen drei guten Zutaten, die 35 Pfg. kosten, 16 bis 20 Tassen oder 10 bis 12 tiefe Teller voll schöner Schokoladensuppe zu kochen. Die würde ohne braune Farbe sein, die würde keinen sandigen, holzigen Bodensatz auf dem Tassen- oder Tellergrund zurücklassen, die würde nahrhaft, anregend, sättigend und appetitlich sein, was alles von der Suppe, die aus dem »Prima Suppenpulver«, das Pfund zu 50 Pfg., gekocht wird, nicht gilt.

Wenn doch der Gordian bis in die Küchen der deutschen Hausfrauen käme, damit endlich das mit Farbe braun gefärbte Suppenpulver nicht länger verkocht würde und in den Magen der Kinder käme!

* * *

Man schreibt uns:

»Es ist Ihnen bekannt, dass der Verband deutscher Schokoladenfabrikanten sich letzthin — wenn auch etwas spät — mit der Frage der Preisregulierung — mit der Festlegung äusserster — wir betonen äusserster — Normalgrundpreise für Kakao und Schokoladen ernstlich befasst hat.

Während der Versammlungen der einzelnen Gruppenverbände hat man denn auch beoachten können, dass allgemein für eine normale Preisregelung, gegen eine weitere Unterwühlung jeder geschäftlichen Moral, Stimmung vorhanden ist; während der letzten Sitzung der Berliner Gruppe sind die Grundpreise

64 Mk. Konsumschokoladen
95, 93, 90 Mk. Konsumkakaos

einstimmig angenommen worden.«

Ferner hat eine Gruppe von sechs Firmen vor einigen Tagen ein Einladungsblatt herumgeschickt, das den folgenden Wortlaut hat:

»Preisfestsetzungen für den Grosso-Zwischenhandel in Schokoladenwaren usw. betreffend.

Durch die in den letzten Monaten enorm in die Höhe gegangenen und in der allerletzten Zeit weiter gestiegenen Rohkakaopreise, besonders der billigeren Sorten, die zur Fabrikation von Massen-Konsum-Artikeln, wie Haushalt- und Crême-Schokoladen, Schokoladeplätzchen, Kakaopulvern billigerer Qualität usw. nötig sind, werden besonders die Fabrikanten hart betroffen, die diese Artikel für den

Grosso-Zwischenhandel

herstellen. Es verlangt deshalb der Selbsterhaltungstrieb, dass diese Fabrikanten ihre Verkaufspreise, die seit der Herabsetzung des Kakaozolles und bei den billigen Zuckerpreisen des letzten Frühjahrs zu wahren **Schundpreisen** herabgedrückt waren, wieder auf eine solche Höhe bringen, dass sie bei Zugrundelegung einer sachgemässen und richtigen Kalkulation nach den heutigen Rohmaterialpreisen noch einen angemessenen Verdienst abwerfen. Nur auf diese Weise ist eine Gesundung unserer schwer gefährdeten Branche herbeizuführen!

Es ist durchaus nicht nötig, die Preise unbillig zu erhöhen, so dass irgendwelche Bedenken erwachsen könnten, dass der in den letzten Jahren so enorm gestiegene Konsum, durch den sämtliche Fabriken ja vollauf beschäftigt sind, irgendwie beeinträchtigt werden könnte, nein, nur richtig kalkulierte Preise mögen endlich auch für den Grosso-Zwischenhandel einziehen!

Dass der Verband deutscher Schokolade-Fabrikanten Gruppenbildungen zur Festsetzung von Mindestpreisen in die Wege geleitet hat, ist von allen Fabrikanten mit Freuden zu begrüssen, doch sind die in den einzelnen Versammlungen beratenen Preise mehr für Spezialgeschäfte und die Detailkundschaft zugeschnitten. Für den Grossisten müssen Zwischenpreise geschaffen werden, die ihm seine Existenzmöglichkeit sichern, und deshalb müssen sich die speziell am Grosso-Zwischenhandel beteiligten Fabrikanten aus ganz Deutschland darüber einigen, welche Preise hierfür festgelegt werden sollen.

Es haben deshalb die unterzeichneten Firmen sich darüber verständigt, eine Aussprache möglichst sämtlicher für den

Grossohandel in Schokoladenwaren

in Frage kommender Fabrikanten zu bewerkstelligen, und sie beabsichtigen zu diesem Zwecke eine Versammlung in der allernächsten Zeit zusammenzurufen.

Da auch Ihre Firma mit einem Teile ihrer Gesamtproduktion am Grosso-Zwischenhandel beteiligt und daher an der Frage der Mindestpreise hierfür sehr interessiert ist, so bitten wir Sie, sich unseren Bestrebungen anzuschliessen und uns Ihre Zustimmung dazu umgehend mitzuteilen. Sie wollen Ihre diesbezügl. Meinung bitte eine der unterzeichneten Firmen möglichst sofort wissen lassen.

Nachdem aus der Anzahl der Zustimmungen zu ersehen ist, dass der berechtigte Wunsch nach Abänderung der Notlage unserer Verkaufspreise ein allgemeiner ist, werden Sie nähere Mitteilungen über die einzuberufende Versammlung schnellstens erhalten. Wir bitten Sie schon jetzt, auf derselben seiner Zeit persönlich zu erscheinen. Als Versammlungsort ist Hannover in Aussicht genommen.

Inzwischen begrüssen wir Sie

Mit kollegialer Hochachtung!«

* * *

Wohl oder übel muss bei einer bindenden Festlegung der Mindestpreise eine Staffelung mit vereinbart werden, die durch die Grösse der Abnahme reguliert wird. Es ist kaufmännisch durchaus richtig und berechtigt, dass ein Grossist, der 100 Zentner Schokolade und mehr auf einmal kauft, empfängt und besser und pünktlicher reguliert als 400 Detaillisten, die je 25 Pfund bestellen, billiger bedient werden muss. Es ist auch schon deshalb berechtigt, weil dieser Grossist dem Fabrikanten den Verkehr und die Spesenlast mit Reisenden und Agenten abnimmt.

Es fragt sich nur, wie gross die Preisdifferenz zwischen der Abnahme

von einem Zentner,
von fünf Zentnern,
von zehn Zentnern,
von hundert Zentnern

usw. sein soll.

Mit einigem guten Willen wird eine Einigung zu erzielen sein, obgleich die sogenannten Grossisten-Fabrikanten von den Detaillisten-Fabrikanten und den Marken-Fabrikanten nicht besonders geliebt werden. Einigen Grossisten-Fabrikanten wird vorgeworfen, dass sie sich von den Abnehmern allzusehr dengeln und formen liessen, auf alle Ansprüche in bezug auf Tafelverkleinerung, Gewichtsverschleierung eingingen usw. Uns dünkt aber, es wäre jetzt eine gute Gelegenheit, auch in dieser Klage Wandel zu schaffen.

Und ach, wie herrlich wäre es, wenn nun zu gleich abgemacht würde: Alle Kakao- und Schokoladefabrikate werden fortan nur in einer Verpackung geliefert und die Verpackung muss den Namen des Fabrikanten tragen.

Digitized by Google

Das geht nicht! Das geht nicht! Das geht nicht! Das geht auf keinen Fall! So wird man sagen. Und nach drei Monaten würde man sehen, dass es geht, und nach sechs Monaten würde man sich wundern, wie es möglich gewesen ist, dass man früher anders geliefert hat.

Ja, eine Kontrolle der Fabrikanten unter einander, ist ohne den Zwang, seine Fabrikate nur verpackt zu liefern, gar nicht möglich; ich meine eine Kontrolle darüber, ob er auch die verpflichteten Mindestpreise einhält.

Wird Kakaopulver in Zukunft nur geliefert in viertel, halb, ganz Pfund-Paketen und Haushalt- oder Konsum-Schokolade nur in 1/10, 1/8, 1/4, 1/2, 1/1 Tafeln und jedes Kollo in einfacher, zweckmässiger Verpackung, sagen wir in Kisten von 25, 50, 100 Pfund, so ist eine Qualitäts- und Preiskontrolle gegeben und jedem Fabrikanten ist es ermöglicht, seinen richtigen Preis durchzuholen. Von Monat zu Monat kann der Preis, der Marktlage für Bohnen und Zucker entsprechend, geändert werden.

* * *

Diese paar Sätze haben in letzter Stunde nur flüchtig niedergeschrieben werden können; ich war bis zum 5. November verreist, der Gordian geht aber am 7. schon hinaus. Ich bin bereit, die Versuche, endlich zu einer Einigkeit zu kommen, in jeder Weise zu unterstützen, ich stelle anheim, meine Hülfe zu verlangen. R.

Die „Pure Food Bill" und die Herkunftsangaben.

Die seit längerer Zeit in den Vereinigten Staaten von Amerika in Vorbereitung begriffen gewesene Gesetzgebung über die Verschärfung des gegen die Nahrungsmittelverfälschung gerichteten Rechts ist durch die Pure Food Bill von diesem Jahre zu einem gewissen Abschluss gekommen. Am 1. Januar 1907 tritt das neue Bundesgesetz in Kraft und dies bedeutet, wenn auch nicht gerade einen Markstein in der Entwickelung des diesbezüglichen amerikanischen Rechts, so doch einen keineswegs unwichtigen Entwickelungspunkt.

Da bekanntermassen auch in den Vereinigten Staaten dafür gesorgt ist, dass die Bäume nicht in den Himmel wachsen, und da auch der amerikanische Gesetzgeber niemals etwas so heiss isst, wie es gekocht wird, so ist die Bill im Laufe der Beratungen durch die gesetzgebende Versammlung in erheblichem Masse abgeschwächt worden. — Der Einfluss gewisser Syndikate, die an einer zu strengen Durchführung puristischer Anschauungen und Grundsätze ganz und gar kein Interesse haben, kommt in dieser Abschwächung deutlich zum Vorschein. Die Abschwächung ist aber nicht etwa gleichmässig gegenüber allen Teilen der Vorlage durchgeführt worden, sondern vielmehr nur in Ansehung bestimmter, nämlich vor allem der sich auf Verfälschung und Fälschung beziehenden Teile und Bestimmungen.

Gegenüber den Vorschlägen und Vorschriften, welche auf die falschen Herkunftsangaben und Herkunftsbezeichnungen Bezug haben, ist der amerikanische Kongress nicht der Ansicht gewesen, dass es geboten erscheine, die von der Bundesregierung ausgearbeiteten Vorschläge wesentlich zu mildern. Diese Bestimmungen kommen vorzugsweise dem ausländischen Import gegenüber zur Anwendung, und wenn dieser strengen und sogar sehr strengen Vorschriften unterworfen wird, so hat die amerikanische Geschäftswelt natürlich im allgemeinen ganz und gar nichts dagegen einzuwenden. Die Syndikate, soweit sie nicht am Import irgendwie interessiert sind, haben keinen Grund, sich dieserhalb zu erregen. Aus diesem Umstande erklärt es sich, dass die Bill insoweit nicht eine einheitliche Anschauung verkörpert, als sie den Fälschungen und Verfälschungen gegenüber im Verhältnis milder ist als gegenüber falschen Herkunftsangaben.

Wenn es unter dem Gesichtspunkte deutschrechtlicher Auffassung überhaupt befremdlich erscheinen will, dass der amerikanische Gesetzgeber in eine Regelung der Nahrungsmittelverfälschung auch die Regelung des Schutzes gegen falsche Herkunftsangaben aufnimmt, also eine Materie, die nicht sowohl zu der Nahrungsmittelgesetzgebung, als vielmehr zu der Gesetzgebung über unlauteren Wettbewerb im weiten Sinne gehört, so muss dabei beachtet werden, dass in Amerika einmal die Systematik nicht die Rolle spielt, wie in Europa, speziell in Deutschland. Der vorzugsweise praktisch denkende Amerikaner gibt sich mit System und Systematik ebensowenig gern ab, wie mit Prinzipien, weil dies nutzlos und sogar insofern störend ist, als man dadurch später gehindert wird, das zu tun, was der Moment erfordert. Sodann aber ist man in Amerika — und darin hat man auch vollkommen Recht — der Meinung, dass die Bedeutung der Herkunftsbezeichnungen vor allem gegenüber den Nahrungs- und Genussmitteln besteht.

Es ist vielleicht ein Fehler gewesen, dass man dies in Deutschland längere Zeit nicht in zureichendem Masse beachtete. In bezug auf Herkunftsangaben huldigt nun die Pure Food Bill dem strengen Grundsatze der Wahrheit, und wenn man auch wahrscheinlich in der Praxis in bezug auf die Anwendung und Handhabung desselben gegenüber inländischen Erzeugnissen ziemlich lax sein wird, so kann man doch mit Bestimmtheit darauf rechnen, dass die Anwendung den ausländischen Importen gegenüber hierfür um so strenger sein wird. Dies um so mehr, als die strenge Handhabung die Möglichkeit gibt, an den Provenienzen eines Staates, der aus sanitärisch-hygienischen Rücksichten die amerikanische Einfuhr in gewissen Artikeln erschwert oder verhindert, eine gewisse Vergeltung zu üben. Da nun die Amerikaner über die deutsche Fleischgesetzgebung seit langer Zeit wenig erfreut sind, so dürfte sich in bezug auf die Herkunftsangaben deutscher Importe eine ziemlich strenge Praxis jedenfalls für's erste entwickeln.

Es muss betont werden, dass zu den Herkunftsangaben im Sinne der Pure Food Bill, wie überhaupt der amerikanischen Gesetzgebung, zunächst die geographischen im weitesten Sinne gehören, ohne dass hierbei zwischen Land, Stadt, Kreis, Provinz, Gegend usw. unterschieden wird, sodann aber auch solche, die nicht einen geographischen Charakter haben, gleichwohl aber auf die Herkunft hinweisen. Dahin gehören nun alle diejenigen Bezeichnungen von Waren, mit welchen die Bedeutung verbunden ist, dass sie aus einem bestimmten Unternehmen herrühren, mögen sie durch ein auf die Person des Unternehmers und Besitzers bezw. Vorbesitzers oder ein auf den Gegenstand sich beziehendes Wort gekennzeichnet werden. Herkunftsangaben in diesem Sinne sind also nicht nur Schweizer Schokolade, holländischer Kakao, Casseler Haferkakao, sondern auch Lindt-Schokolade, Stollwerck-Schokolade, Chocolat Suchard, Chocolat Menier usw. Es ist ohne weiteres ersichtlich, welche Bedeutung diese Verschärfung des Schutzes der Herkunftsangaben

Digitized by Google

in den Vereinigten Staaten für die Importen renommierter Häuser sowie für die Importen renommierter Gegenden haben kann und vielleicht auch haben wird. Man möge dabei auch wohl beachten, dass zwar an und für sich der amerikanischen Gesetzgebung der Begriff der Gattungsbezeichnung ganz wohl bekannt ist, dass man aber, insbesondere neuerdings, von demselben einen sparsameren und vorsichtigeren Gebrauch macht wie früher, und dass man nicht mehr so leicht annimmt, eine Bezeichnung, die ursprünglich Herkunftsbezeichnung war, sei im Laufe der Zeit zu einer Gattungsbezeichnung geworden. Namentlich lässt sich diese Verschärfung der Rechtsübung, die allerdings die Amerikaner nicht gehindert hat noch hindert, die bei ihnen gewachsenen Weine mit dem Namen der edelsten und besten Produkte des Rhein- und Moselweinbaus zu belegen, mit Rücksicht auf die Benennung von Wein und Spirituosen feststellen, und insoweit hat die Praxis auch schon den Anlass zu sehr umfassenden Diskussionen diesseits und jenseits des Ozeans gegeben.

Es ist sehr wohl möglich, dass die Pure Food Bill den Anstoss geben wird, dass die Vereinigten Staaten dem Madrider Uebereinkommen über den Schutz der Herkunftsbezeichnungen beitreten; an Anstrengungen, die amerikanische Regierung hierfür zu gewinnen, haben es schon seither die Regierungen der romanischen Staaten, welche vor allem an dieser Erweiterung des Gebiets der genannten Uebereinkunft interessiert sind, nicht fehlen lassen, und es ist andererseits unverkennbar, dass man in den Vereinigten Staaten vielfach mit einer gewissen Sympathie diesen Bestrebungen gegenübersteht. Es wird sich, wie in so vielen gesetzgeberischen Fragen jenseits des Ozeans, bezüglich der Entscheidung in erster Linie wohl darum handeln, ob nicht einflussreiche Syndikate von dem Anschluss an die Madrider Konvention eine Schädigung ihrer Interessen befürchten. Jedenfalls ist es für die deutschen Interessenten angemessen, wenn sie die weitere Entwickelung dieser Angelegenheit aufmerksam im Auge behalten, wie überhaupt diese gut daran tun würden, sich um die Vorgänge auf dem Gebiete der gewerblichen Schutzrechte und des gewerblichen Eigentumsrechts mehr denn bislang zu kümmern.

Vom 1. Januar 1907 an müssen also die Herkunftsangaben auf Waren aller Art, die nach den Vereinigten Staaten gehen, auf ihre Wahrheit und Richtigkeit sorgfältig geprüft werden, und wir möchten denjenigen, welche ohne weiteres glauben, dass die angewendete Bezeichnung nicht mehr Herkunftsangabe, sondern Gattungsbegriff sei, empfehlen, sich nicht hierauf zu verlassen, denn man wird in Amerika die Grenze zwischen Herkunftsangabe und Gattungsbegriff sehr scharf ziehen. Es kann heute schon mit aller Bestimmtheit behauptet werden, dass für eine ganze Reihe von Bezeichnungen, bezüglich der die gewerblichen Kreise zum Teil der Ansicht sind, dass es sich um Gattungsbezeichnungen handle, die amerikanische Rechtsübung sich nicht auf diesen Standpunkt stellen, sondern den entgegengesetzten einnehmen wird. Ob man in Amerika nun auch die volle Konsequenz aus diesem Standpunkte ziehen und denjenigen scharf zu Leibe gehen wird, welche in Kalifornien oder sonstwo in dem Gebiete der grossen Republik erzeugte Weine kurzer Hand mit dem Namen der besten deutschen Gewächse belegen — das bleibt allerdings abzuwarten.

Rechtsanwalt Dr. Ludwig Fuld, Mainz.

Im Anschluss an diese Ausführungen mag ein kurzer Auszug aus dem neuen Nahrungsmittelgesetz der Vereinigten Staaten folgen. Das Gesetz regelt die Einfuhr und Ausfuhr sowie den zwischenstaatlichen Verkehr von Lebensmitteln, Drogen und Getränken für das Gesamtgebiet der Vereinigten Staaten. Die Einfuhr von Drogen und Lebensmitteln, welche im Sinne des Gesetzes verfälscht oder mit einer betrügerischen Bezettelung versehen sind, aus dem Auslande oder aus einem Staate der Union in einen anderen Staat, sowie die Ausfuhr solcher Gegenstände nach dem Auslande, ist verboten. Dabei sollen aber Gegenstände, die für das Ausland bestimmt sind, nicht als verfälscht gelten, wenn bei ihrer Herstellung kein Stoff gebraucht worden ist, dessen Verwendung nach den ausländischen Vorschriften verboten ist. Zu den Lebensmitteln gehören auch Getränke, Konditorwaren und Würzen. Ferner sind Vorschriften über die Prüfung von Nahrungsmitteln und Drogen im chemischen Bureau des Ackerbaudepartements getroffen; den Eigentümern der zu prüfenden Artikel muss Gelegenheit zur Erklärung gegeben werden; stellt sich eine Zuwiderhandlung gegen das Gesetz heraus, so wird die Sache zur gerichtlichen Entscheidung gebracht. Ob mit dieser bevorstehenden Neuregelung der Verhältnisse auch die Klagen der ausländischen Fabrikanten aus der Welt geschafft sind, bleibt noch abzuwarten; erst kürzlich ist eine Abordnung von Vertretern ausländischer Nahrungsmittelindustrien vom Präsidenten und vom zuständigen Staatssekretär in Washington empfangen worden, wobei das oft recht rücksichtslose Vorgehen der Behörden bei der Einfuhr von Nahrungsmitteln zur Sprache kam. Auch über den Begriff der Fälschung und betrügerischen Bezettelung von Nahrungsmitteln und Drogen gibt das neue Gesetz genaue Angaben. Hiernach gelten Nahrungsmittel als verfälscht, wenn sie derart gefärbt oder sonst behandelt worden sind, dass dadurch ihre Beschädigung oder untergeordnete Beschaffenheit verborgen wird, oder wenn sie giftige oder gesundheitsschädliche Stoffe enthalten. Konditorwaren dürfen nicht Ton, Schwerspat, Talk, Chromgelb oder andere mineralische Stoffe, oder giftige Farben oder gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, ebensowenig wein- oder weingeisthaltige Flüssigkeiten und Gemenge oder narkotische Stoffe. Drogen sind als verfälscht anzusehen, die unter einem in der amerikanischen Pharmakopöe anerkannten Namen eingeführt werden, aber den dort aufgestellten Normen in bezug auf Stärke, Beschaffenheit oder Reinheit nicht entsprechen, ausser wenn ihre Beschaffenheit genau auf der Verpackung bezeichnet ist. Auf die richtige Verpackung und Bezettelung ist grosser Wert gelegt. Als betrügerisch bezettelt gelten Waren, wenn sie auf der Verpackung oder der Bezettelung eine falsche oder irreleitende Angabe über den Artikel oder seine Bestandteile oder den Herstellungs- oder Erzeugungsort enthalten. Auch müssen Drogen und Nahrungsmittel eine Angabe über die Menge des darin enthaltenen Weingeists, Morphiums, Opiums und ähnlicher Stoffe enthalten. Nahrungsmittel, Drogen und Getränke, die entgegen den Vorschriften des Gesetzes eingeführt oder ausgeführt oder in den zwischenstaatlichen Verkehr gebracht werden, unterliegen der gerichtlichen Beschlagnahme und Einziehung. Das Gericht kann jedoch die Gegenstände an den Empfänger ausliefern, wenn Sicherheit dafür geleistet wird, dass über die Gegenstände nicht den Vorschriften des Gesetzes zuwider verfügt wird. Das Schatzamt ist verpflichtet, dem chemischen Bureau des Ackerbaudepartements Muster von eingeführten Nahrungsmitteln und Drogen zu liefern. Stellt sich bei der Untersuchung heraus, dass die Beschaffenheit der eingeführten Gegenstände den Vorschriften des Gesetzes zuwiderläuft, so müssen sie innerhalb dreier Monate

Digitized by Google

zurückgesandt oder vernichtet werden. Während der Untersuchung können die Einfuhrwaren indes gegen eine Bürgschaft zum vollen Betrage der Faktura freigegeben werden. Die Bürgschaft verfällt, wenn die Waren als schlecht befunden werden, inzwischen aber verkauft worden sind. Das Gesetz tritt am 1. Januar 1907 in Kraft. Es bildet gewissermassen den Schlussstein der Enthüllungen aus den Chicagoer Schlachthäusern. Unter diesen Eindrücken ist es entstanden und beschlossen worden. Zu wünschen bleibt, dass die Bestimmungen von seiten der Behörden wie der beteiligten Industrie in der richtigen Weise angewendet werden.

Handelskammerberichte 1905.

Heute bringen wir im Auszug eine neue Reihe von Berichten, womit wir die Aeusserungen der Vertretungen für Handel und Industrie über das Jahr 1905 abschliessen.

I.

Aus **Erfurt** berichtet die Handelskammer, dass der Handel in Kakao und Schokolade sich 1905 in den gleichen Bahnen bewegte wie 1904. Die ganz billigen Sorten, namentlich von Kakaopulver, fanden weniger Beachtung. Der Geschäftsgang war normal; veranlasst durch den Preisfall auf dem Zuckermarkt, wurden die Verkaufspreise herabgesetzt. Die Kammer sagt ausserdem, dass sich die deutschen Schokoladefabrikanten bemühen, eine der schweizerischen gleichwertige Ware herzustellen, und dass die schweizerischen Waren wohl schliesslich den deutschen unterliegen würden, weil diese billiger einstehen. Das Geschäft in Konfitüren und Zuckerwaren hat ebenfalls nicht nachgelassen, sondern der Umsatz hat sich sogar gesteigert. Durch die vielen neuen Sachen, die fortgesetzt an den Markt gebracht werden, wird die Kauflust bei der Kundschaft stets wieder von neuem geweckt.

Getrocknetes Obst fand in den ersten sieben Monaten von 1905 nur wenig Beachtung, was noch auf die reichliche Obsternte von 1904 zurückzuführen ist. Im Sommer 1905 wurden grosse Abschlüsse in amerikanischem Obst gemacht, doch konnten verschiedene Ablader bei der dürftigen Obsternte ihre Verpflichtungen zur Lieferung nicht einhalten. Die Kammer wünscht billigere Bahnfrachten für Dörrobst, das etwa Hülsenfrüchten oder Sämereien gleich gestellt werden müsste. Die Walnussernte war ebenfalls nur klein, so dass bei ziemlich hohen Preisen nur beschränkte Umsätze stattfanden. Das Geschäft in Konserven war im allgemeinen rege. Nudeln und Makkaroni zeigten in ihren Umsätzen weder Zu- noch Abnahme.

Der Grosshandel in Kolonialwaren hatte im Erfurter Bezirk einen lebhaften Geschäftsgang, dagegen litt auch hier der Kleinhandel unter den allgemein beobachteten Verhältnissen. Die Konsumvereine machen ihm das Dasein sauer. Auch nehmen sich die zahlreich neu errichteten Handlungen gegenseitig den Verdienst fort. Besonders alleinstehende Frauen oder solche, deren Männer in anderer Weise tätig sind, tun Läden auf und finden unter der Arbeiterbevölkerung viel Kundschaft. Der Zuckerhandel stand im Zeichen der Preisschwankungen. Die Raffinaden folgten dem Rohzucker sofort. Ruhiger infolge geringer Preisschwankungen gestaltete sich das Kaffeegeschäft; auch der Absatz in Reis war gut.

II.

Ueber das Jahr 1905 hat die Handelskammer in **Saalfeld,** die sonst keine regelmässigen Berichte herausgibt, einen Bericht veröffentlicht, der insofern wichtig ist, als zum Handelskammerbezirk ausser Saalfeld auch Pössneck gehört. In Kakao, Schokolade und Zucker war der Geschäftsgang im Bezirk sehr lebhaft und bedeutend stärker als in den Vorjahren, doch ist der Gewinn nicht grösser gewesen, weil die hohen Zuckerpreise des ersten Halbjahres 1905 nicht mit den Verkaufspreisen in Einklang standen. Die Kammer beurteilt die Aussichten für 1906 angesichts der Zolländerungen günstig. Dazu kommen für 1906 noch niedrige Zucker- und Siruppreise.

Die Kolonialwarenhandlungen des Bezirks haben unter dem Wettbewerb der Konsumvereine und der Genossenschaften zu leiden, da die Preise sehr gedrückt sind. Hier werden die Aussichten weniger günstig beurteilt.

III.

In den ungünstigen Verhältnissen des Gross- und Kleinkolonialwarenhandels im Handelskammerbezirk **Kassel** ist keine Veränderung oder Wendung zum Bessern eingetreten. Die Kammer sieht den Grund für die herrschenden Verhältnisse zunächst in den Konsumvereinen, deren Losung billige Preise seien. Dazu kommt, dass manche Waren wie Kaffee mehr und mehr in Spezialgeschäften feil geboten werden. Zucker wird dort, lediglich der Reklame wegen, fast ohne jeden Nutzen abgegeben. Auch die Dorfkrämer, die sich in letzter Zeit mehren, tun den Geschäften in den Städten Abbruch. Diese Uebelstände des Kleinhandels wirken natürlich auf den Grosshandel.

Besser lautet der Bericht über Nährmittel, besonders über Kakaopulver und Schokolade. Hierin stellt die Handelskammer einen grösseren Umsatz fest, der durch billigere Verkaufspreise ermöglicht wurde. Die Preisermässigung hatte wieder ihren Grund in niedrigeren Preisen für Kakaobohnen. Der Hafer, der für den Kasseler Bezirk eine grosse Rolle spielt, war nach Menge und Güte nicht recht geraten. Dazu kam, dass von Russland zeitweise kein Hafer zu erhalten war. Bei manchen, namentlich besseren Erzeugnissen, war zu bemerken, dass sich die Käufer infolge der allgemein teurer gewordenen Lebenshaltung den billigeren Waren zuwenden. Ob es sich hier nur um eine vorübergehende Erscheinung des Berichtsjahres handelt, bleibt abzuwarten.

IV.

Der Absatz an Kakao, Schokolade und Zuckerwaren im Bezirk der Handelskammer **Bielefeld** hat für das Berichtsjahr im allgemeinen befriedigt. Die Erscheinungen, unter denen der Absatz stattfand, waren ungefähr die gleichen, wie in anderen Bezirken. Eine gewisse Schleuderkonkurrenz war auch hier immer von neuem zu bekämpfen. Fördernd wirkten die geringen Preisschwankungen für Rohkakao. Der Bericht bedauert, dass der Kakao von St. Domingo durch den noch immer geführten Zollkrieg vom deutschen Verbrauch ausgeschlossen ist. Gemeint ist wohl Haiti, das einen Teil der Insel Santo Domingo einnimmt, während das übrige Gebiet die Dominikanische Republik bildet, die von Jahr zu Jahr grössere Mengen der gern gekauften Samana-Sanchez-Kakaos und der Kakaos von Puerto Plata und von Santo Domingo, der Hauptstadt der Republik, an den deutschen Verbrauch abliefert. Andererseits wirkten die schwankenden Zuckerpreise hemmend. Der Sirup war im Herbst 1905 in Anbetracht der reichlichen Kartoffelernte zurückgegangen, dagegen mussten Mandeln teuer bezahlt werden. Die Arbeitslöhne wurden ein wenig erhöht, während die Zahl der beschäftigten Leute abnahm.

Digitized by Google

Nicht zufrieden ist der Bericht mit den Ergebnissen, die von der Kakes- und Biskuitfabrikation im Jahre 1905 erreicht wurden. Das Berichtsjahr steht hinter 1904 beträchtlich zurück. Schuld daran sind die wesentlich erhöhten Rohstoffpreise und die durch Unterbietungen sehr gedrückten Verkaufspreise. Dazu kam, dass die Löhne erhöht wurden, und dass die Arbeitszeit auf neun Stunden täglich herabgesetzt wurde. Dies hindert indessen nicht, dass der Umsatz trotzdem stieg, und dass daher Entlassung von Arbeitern oder Einschränkungen in der Arbeitszeit nicht vorgenommen zu werden brauchten.

In Korinthen und Rosinen entwickelte sich das übliche Bedarfsgeschäft zu hohen Preisen. Der Bericht spricht davon, dass man von Griechenland aus wieder versucht, den Preis für Korinthen durch Machenschaften in die Höhe zu treiben. Die Gewürzpreise waren mässig, der Absatz wie bisher. In Dörrobst war bei der kleinen Ernte und den kleinen Zufuhren von Nordamerika viel Nachfrage, sodass hohe Preise bezahlt werden mussten. Auch für Kraut und Obstgelee waren die Preise höher. Der Kaffeemarkt war allgemein ruhig, der Absatz befriedigte mehr der Menge als dem Nutzen nach. Der Bericht nennt das Geschäft in Kolonialwaren, soweit der Bielefelder Bezirk in Frage kommt, im grossen und ganzen immerhin noch befriedigend.

V.

Aus **Mainz** berichtet die Handelskammer, dass die Kakao- und Schokoladenindustrie an dem allgemein vermehrten Verbrauch den gebührenden Anteil nahm. Mehr und mehr wird nach dem Bericht auf dem deutschen Markt Wert auf die Packung gelegt, sodass beim Verkaufe nicht immer die Güte, sondern oft die Umhüllung den Ausschlag gibt. Hierfür muss gegen früher das doppelte und dreifache angelegt werden. Auch die schwankenden Zuckerpreise haben den Gewinn erheblich beeinflusst, denn der Wettbewerb war so stark, dass selbst bei den hohen Zuckerpreisen die Verkaufspreise nicht erhöht werden konnten, während andererseits sofort billigere Angebote zu finden sind, wenn die Rohstoffpreise einmal sinken. Dies ginge noch, wenn dadurch ein Mehrverbrauch erzielt würde, doch hat in der Regel der Zwischenhandel den Vorteil davon, die Industrie den Schaden.

Für Backpulver galten das ganze Jahr 1905 höhere Rohstoffpreise, doch standen die Verkaufspreise damit in Einklang. Der Absatz war befriedigend.

Mandeln waren anfangs 1905 billig, blieben dann aber bis zum Ende des Berichtsjahres hoch, weil die Bariernte nur klein war, was dazu führte, dass mehrere Lieferanten in Bari zum Schaden der deutschen Käufer ihren Lieferungsverpflichtungen nicht nachkamen. Korinthen hatten eine gute Ernte, doch zogen die Preise gegen Ende 1905 an. Sultaninen waren sehr gefragt, was die niedrigen Preise antrieb, sodass der Markt zur Jahreswende fest war. Valencia-Rosinen fielen sehr schön aus, waren annehmbar im Preise und fanden leicht Abnehmer. Eleme-Rosinen waren Ende des Jahres hoch im Preise. Italienische Haselnüsse fielen gut aus und erzielten auch entsprechende Preise.

Malzkaffee fand im Kammerbezirk guten Absatz; die eine Fabrik war gut beschäftigt. Indessen stand der neue Zolltarif im Hintergrund und verhinderte langfristige Abschlüsse. Der Bericht spricht aus, dass, wenn der neue Zolltarif wesentlich höhere Preise veranlasste, der Verbrauch von Malzkaffee zurückgehen würde, weil er meist nur von kleinen Leuten wegen seiner Billigkeit gegenüber dem Bohnenkaffee gekauft wird.

In Dörr- und Trockenobst war anfangs nur wenig Absatz bei niedrigen Preisen. Als dann die Nachtfröste Ende April 1905 den Früchten scheinbar nicht geschadet hatten, gaben die Preise sogar noch nach; später kam es anders. Von Mitte August an gingen die Preise sprungweise in die Höhe, namentlich für amerikanische und französische Erzeugnisse. Verschiedene grosse Häuser mussten ihre Zahlungen einstellen. Erst gegen Schluss des Jahres 1905 beruhigte sich der Markt etwas, da die höheren Preise auch den Verbrauch zurückgedrängt hatten.

Kaffee, Tee und Gewürze fanden ruhigen Absatz, der zufriedenstellen konnte. Ueberhaupt stellt der Bericht, im Gegensatz zu den Nachrichten einiger anderer Handelskammern, fest, dass der Kolonialwarengrosshandel 1905 ein gutes Durchschnittsjahr hatte. Der Umsatz der Krämer war flott, sodass der Verbrauch gut gewesen ist. Dies hat seinen Grund darin, dass die Landwirtschaft für durchschnittlich annehmbare Ernteergebnisse gute Preise erzielte, und dass die Industrie auf den meisten Gebieten gut beschäftigt war, sodass ziemlich alle Bevölkerungsschichten kaufkräftig waren. Natürlich hindert dies Allgemeinurteil nicht, dass sich bei den einzelnen Waren verschiedene Verhältnisse ergaben, die auch verschiedenen Gewinn abwarfen.

VI.

Die **Mannheimer** Handelskammer spricht in ihrem Bericht die Ansicht aus, dass das Jahr 1905 für die Zuckerwaren- und Kakaowarenfabrikanten nicht so günstig abgeschnitten habe wie 1904, denn der Zucker habe den Fabrikanten viel Geld gekostet, sodass wohl mancher Verlust entstanden sei. Dazu kommt die Preisdrückerei, sodass von einem Nutzen kaum noch die Rede sein könne. Der Umsatz hat sich wesentlich erhöht, der Geschäftsgang war so gut, dass die berichtende Firma ihre Schokoladenabteilung vergrössern musste. Besonders die Herstellung feiner Speiseschokoladen nimmt immer mehr zu, und es ist ein gutes Zeichen, dass man immer mehr Wert auf die Güte der Schokoladen legt.

VII.

Aus **Strassburg i. Elsass**[1]) berichtet die Handelskammer, dass in der Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie ihres Bereiches die Schwankungen des Zuckermarktes den Geschäftsgang des Jahres 1905 nachteilig beeinflusst haben. Selbst die in der ganzen Berichtszeit günstige Preislage für Rohkakao genügte nicht, um einen völligen Ausgleich zu bieten. Denn es war nicht möglich, höhere Verkaufspreise zu erzielen. Trotzdem herrschte rege Nachfrage. Kakaopulver war im Berichtsjahr sehr billig, Kakaobutter dagegen teurer. Die Arbeitszeit wurde von 11 auf 10 Stunden ermässigt, doch wurden die Löhne nicht herabgesetzt.

Die Verhältnisse in der Konservenindustrie konnten sich ein wenig bessern, was wohl in erster Linie auf die kleinere Obsternte zurückzuführen ist. An dem neuen Zolltarif wird getadelt, dass die Zollsätze auf frisches Obst bedeutend höher sind als auf getrocknete Ware. Dabei ist der fremden Volkswirtschaft der volle Nutzen in Gestalt von Arbeitslohn, Verpackung und Gewinn gelassen. Die berichtende Firma glaubte, als sie vor etlichen Monaten den Bericht schrieb, nicht

1) Die Strassburger Handelskammer ist wie Dresden der alten Schreibweise treu geblieben. Im Bericht ist **Cacao** und **Chocolade** zu lesen.

Digitized by Google

an direkte schwere Nachteile für die Konservenindustrie, wenn gleich einige Sachen unter dem neuen Tarif leiden würden. Eine grosse Frage ist die Gestaltung des Zollverhältnisses zu den Vereinigten Staaten, ob nicht die amerikanischen Konserven zu ermässigten Zollsätzen eingehen dürfen, nachdem schon für getrocknetes Obst von dort der Absatz erleichtert wurde.

In Teigwaren war der Absatz befriedigend, doch hat sich der geringe Nutzen noch mehr vermindert, da die Preise für Rohstoffe stiegen. Namentlich Angebote von Hartweizengries aus Russland fehlten. Dagegen liessen sich die Preise für fertige Erzeugnisse nicht erhöhen.

Gross- und Kleinhandel des Bezirks in Kolonialwaren und Delikatessen sind mit den Ergebnissen von 1905 wenig zufrieden. Der Kleinhandel litt unter dem Wettbewerb der Warenhäuser und der zahlreichen Neugründungen von kleinen Geschäften. Erfreulich waren dagegen die Erfolge der Einkaufsgenossenschaft der Kolonialwarenhändler, die sich durch Grosseinkauf und strenge Durchführung der Barzahlung gründen. Der Grosshandel hatte für seine Zufuhren günstige Schifffahrtsverhältnisse, doch machte ihm das Auf und Nieder des Zuckermarktes im Berichtsjahre viel zu schaffen.

VIII.

Als einen seit vier Jahren erst wieder spürbaren, ganz erheblichen Aufschwung stellt die Handels- und Gewerbekammer von Oberfranken und Aschaffenburg, die ihren Sitz in **Würzburg** hat, das Ergebnis des Jahres 1905 hin, soweit es sich um die Schokoladen- und Konservenfabrikation handelt. Allerdings störten die hohen Zuckerpreise anfangs etwas, doch sanken sie nachdem bedeutend und wurden dadurch erträglich. Rohkakao blieb dank reichlicher Zufuhren auf einer stetigen, glatten Preisbahn. Der Bericht hebt die immer steigende Einfuhr schweizerischer Schokoladen als störend hervor, zumal sie trotz ihrer Güte vielfach überschätzt und doch von billigeren heimischen Erzeugnissen in der Güte erreicht würden. Die Herstellung von Fruchtkonserven bewegte sich in ruhigen Bahnen, da die Obsternte einen regelmässigen Verlauf nahm. Nur in Preisselbeeren gab es eine vollständige Missernte. Das Absatzgebiet konnte erweitert werden. Allerdings liess die Ausfuhr nach England wegen der französischen Konkurrenz nach, doch vergrösserte sich dafür die Ausfuhr nach den drei nordischen Königreichen.

IX.

Die oberbayrische Handels- und Gewerbekammer, die in **München** ihren Sitz hat, gibt über den Stand unserer Industrie fürs Jahr 1905 eine Aeusserung der oberbayrischen Konditor- und Lebküchner-Kreis-Innung wieder. Hiernach hat der Geschäftsgang von 1905 den Erwartungen nicht entsprochen. Nur durch besondere Anstrengungen war es möglich, das Geschäft teilweise auf der Höhe der Vorjahre zu halten. Den Grund dafür schreibt die Innung den Warenhäusern und der nicht fachlichen Schundkonkurrenz vieler Backereien zu. Butter und Eier sind im Preise gestiegen, doch erreichte Zucker noch im Berichtsjahr wieder eine zusagende Preislage. Die Lohnverhältnisse waren durch einen im Jahre 1903 geschlossenen Tarifvertrag gesichert, doch stellten die Gehilfen gegen Ende des Berichtsjahres den Antrag auf Erhöhung der Tarifsätze. Diese Bewegung verlief aber ohne Erfolg, wenn man von einigen kleinen Zugeständnissen, die von den Meistern bewilligt wurden, absieht.

Ueber die Lage des Kolonialwarenhandels gibt die Kammer einen Bericht von Franz Kathreiners Nachfolger, G. m. b. H., wieder. Darin wird gesagt, dass sich die für 1905 aus allen Teilen des Reiches gemeldete Besserung der wirtschaftlichen Verhältnisse für Südbayern nicht besonders bemerkbar gemacht hat. Die Ansätze zur Besserung waren in München noch sehr bescheiden. Die Schwierigkeiten, mit denen der Kleinhandel zu kämpfen hat, bestehen unverändert fort und haben nicht selten zum Rückgang früher gewinnbringender Geschäfte geführt. Da auch die Bevölkerung nach der jüngsten Zählung verhältnismässig nur wenig zunahm, so glaubt die Firma nicht, dass sich die Verhältnisse in absehbarer Zeit bessern werden. Allerdings hat sich die 1905er Ernte, wenn sie auch nicht gross war, gut verkauft, und der vermehrte Fremdenverkehr trug ebenfalls sein Teil zur wirtschaftlichen Besserung in der Provinz bei und wirkte so wieder auf den Kolonialwarenhandel zurück. Geklagt wird über den starken Hausierhandel. Im Herbst wurde das Geschäft lebhafter. Die berichtende Firma führt dies zum Teil auf die Fleischteuerung zurück, zum andern Teil spricht sie diese Bewegung als einen Vorläufer der am 1. März 1906 eingetretenen Zollumwälzungen an. Die Hamburger Niederlassung konnte den Kaffeeimport und den Röstereibetrieb weiter ausdehnen. Gesagt wird auch, dass bei Einräumung von Krediten besonders in München selbst Vorsicht geboten war. Auf die Einzelheiten können wir verzichten, da sie sich z. B. über Zucker mit anderen Berichten decken. Nur über Tee ist zu sagen, dass der Absatz in der zweiten Jahreshälfte ziemlich stockte, weil die Vorräte angesichts der bevorstehenden Zollermässigung (von 100 Mk. auf 25 Mk. für 100 Kilo) bis zum 1. März 1906 geräumt werden sollten. Man erwartet hiervon eine Belebung des deutschen Teeverbrauchs.

Die Gesellschaft Kathreiners Malzkaffeefabriken, G. m. b. H., berichtet über Malzkaffee besonders, und weil dieses Getränk heute so vielfach und oft unter ähnlichen Verhältnissen wie Kakao getrunken wird, d. h. von solchen Leuten, die den Bohnenkaffee aus irgend einem Grunde meiden müssen, soll darüber auch einiges gesagt werden. Das Jahr 1905 hat eine erhebliche Zunahme im Verbrauch von Malzkaffee zu verzeichnen. Beklagt wird, dass der Ausfall der Gerste aus der 1905er Ernte zu wünschen übrig liess, und dass mit dem neuen Zolltarif eine grössere Belastung der Gerste eintritt. Mit Recht wird auch auf den unlauteren Wettbewerb in Malzkaffee hingewiesen, der der berichtenden Firma viel zu schaffen macht; in den Tageszeitungen sind oft Meldungen darüber anzutreffen.

* * *

Das Gesamturteil für die uns besonders nahe stehende Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie geht dahin, dass im Jahre 1905 die Entwicklung und Ausdehnung wesentlich gefördert worden ist, was wir schon wiederholt im Gordian, auch mit zahlenmässigen Unterlagen, festgestellt haben. Allerdings wird diese erfreuliche Tatsache für die Fabrikanten mit einem Beigeschmack versehen, der darin besteht, dass dem grösseren Umsatz ein im Verhältnis gegen früher kleinerer Gewinn gegenüber steht. Indessen ruht unsere Industrie trotz allem auf einer sehr gesunden Grundlage. Der Verbrauch steigt von Monat zu Monat, wie auch das laufende Geschäftsjahr 1906 bisher bewiesen hat. Wo eine so lebhafte Nachfrage besteht, kann der grössere Umsatz sehr wohl den kleineren Gewinn wett machen. Jedenfalls ist

Digitized by Google

allgemein die Möglichkeit dazu vorhanden. Auch 1906 war der Geschäftsgang bisher gut. Was der neue Zolltarif bisher unserer engeren Industrie brachte, hat ihr nichts geschadet, vielmehr hat sie nur Nutzen daraus gezogen, und dies wird trotz aller Schwarzseherei auch so bleiben R. d. G.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im August 1906.

Vorauszuschicken ist, dass die fettgedruckten Ziffern die Einfuhren und Ausfuhren im August der Jahre 1906, 1905 und 1904 bedeuten. Alle übrigen Ziffern beziehen sich auf die Zeit von Jahresanfang bis Ende August.

a) Einfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen	**2535400**	**1781500**	**1595200**
in 8 Monaten	24316300	20485400	18711100
davon aus:			
Portug. Westafrika	5703600	4715200	4716900
Brasilien	3943600	2985500	2591100
Dominik. Republik	3832200	2920000	2790100
Ecuador	3343200	3944600	4127100
Britisch-Westafrika	2927600	2109200	1078600

Wie schon in Heft 275 vom 5. Oktober d. J. gesagt, hat die Kakaohausse auf die Augustablieferungen des deutschen Verbrauchs keinen Einfluss gehabt, denn die Zunahme des Augustmonats 1906 gegen 1905 hat allein 753900 Kilo betragen. Diese Zunahme wäre nicht möglich gewesen, wenn nicht schon viele Fabrikanten ihre Bestände in den vorhergehenden, billigen Monaten überreichlich aufgefüllt hätten. Von verschiedenen Seiten ist uns bestätigt worden, dass ziemlich überall, reichliche Bohnenvorräte auf den Fabrikböden lagern. Es ist uns aber auch gesagt worden, dass die Zunahme des deutschen Verbrauchs dann wohl zum guten Teil auf diese Anhäufung von Vorräten kommen müsse, dass der eigentliche Verbrauch daher nicht fast 19 Prozent Zunahme für 1906 gegen 1905 aufwiese. Wir haben darauf geantwortet, dass die Verbrauchszunahme in der Tat fast 19 Prozent beträgt. Denn die Vorräte, die auf den Fabrikböden unter Zollverschluss liegen, sind in diesen Zahlen, die wir nennen, nicht mitenthalten. Unsere Zahlen zeigen nur die Mengen an, die auch tatsächlich verzollt in den Verbrauch gegangen sind. An der Höhe der Augustzahlen wird dies auch klar gezeigt, denn es hätte wohl kaum eine solche Zunahme, vielmehr eine Abnahme erfolgen können, wenn die Fabrikanten die Preise der schon im August wütenden Hausse hätten anlegen müssen In gleicher Weise wie die jetzt mehr und stärker angebrachten frischen Kakaoladungen werden auch die auf den Fabrikböden lagernden, sogenannten unsichtbaren Bestände dazu beitragen, dass die Bohnenpreise bald wieder einen Stand erreichen, der nicht die frühere Tiefe haben, der aber Pflanzern wie Fabrikanten gerecht wird. —

Thomé hat den ersten Platz behauptet mit etwa 1 Million Kilo Zunahme. Brasilien wird in den nächsten Monaten den Thomé-Mengen nahe kommen, ebenso Accra.

Kakaobutter	**1800**	**200**	**2200**
in 8 Monaten	7400	12400	18200
Kakaomasse	**700**	**300**	**100**
in 8 Monaten	11800	4500	2800
davon aus:			
Holland	7900	3800	2800
Kakaopulver	**36900**	**49500**	**44900**
in 8 Monaten	338400	325500	310500
davon aus:			
Holland	332000	323600	308700

Die Zunahme der holländischen Zufuhren 1906 gegen 1905 ist im ganzen um noch nicht 3 Prozent gestiegen, für den August ist sie sogar zurück, was wohl aus den reichlich hohen Julizahlen herzuleiten ist. Diese waren 1906 fast doppelt so hoch wie 1905. Der durchschnittliche Wert stellt sich auf 330 Mk. für 100 Kilo.

Schokolade	**56800**	**64900**	**59800**
in 8 Monaten	574600	481000	411300
davon aus:			
Schweiz	530500	441200	364500
Frankreich	30700	29300	37600

Die kleineren Zufuhren von Schokolade finden ihre Erklärung darin, dass der August 1906 der letzte Monat gewesen ist, in dem die Schweiz noch nicht der Brüsseler Kovention angehörte. Es wurde daher in diesem Monat nur das nötigste verzollt, um auch von dem seit dem 1. September 1906 um 10 Mk. auf 100 Kilo ermässigten Zollsatz Nutzen zu ziehen. Bis zum 1. September d. J. stellte sich der Vertragssatz für Schokolade auf 60 Mk., seitdem aber nach Fortfall des sogenannten Konventionszuschlages von 10 Mk auf 50 Mk. für 100 Kilo. Im Durchschnitt haben die eingeführten Schokoladen einen Wert von 239 Mk. auf 100 Kilo.

Schokoladewaren	**4800**	**8800**	**5200**
in 8 Monaten	46100	55200	44600
davon aus:			
Schweiz	19800	18700	10400
Oesterreich-Ungarn	14300	15000	11000
Frankreich	13300	14000	11500
Feines Backwerk	**24600**		
Zuckerwaren	**16100**	**46500**	**35000**
Kindermehl	**1800**		
in 8 Monaten	359600	352000	336100
davon aus:			
Frankreich	92800	83600	66300
England	83200	103300	104800
Oesterreich-Ungarn	43000	48200	45800
Teigwaren	**26100**	**56500**	**50500**
in 8 Monaten	651300	581500	544800
Milch, eingedickt, trocken	**2900**	**3200**	**2800**
in 8 Monaten	32800	25000	22000
davon aus:			
Schweiz	25700	20300	17900
Mandeln	**393700**	**380500**	**660800**
in 8 Monaten	4698600	3752400	4019600
davon aus:			
Italien	3073500	2284900	2224300
Spanien	657000	298500	429700
Marokko	441000	840800	944500
Frankreich	424700	266800	355800
Vanille	**1600**	**1400**	**1100**
in 8 Monaten	93300	69500	71400
Honig	**112800**	**201900**	**199400**
in 8 Monaten	2036500	1480500	1763300
davon aus:			
Kuba	793500	574700	617900

Digitized by Google

b) Ausfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoabfälle	**24400**	**100**	**9100**
in 8 Monaten	91900	39800	24200
davon nach:			
Holland	80100	39600	24200

Die Augustausfuhren 1906 sind aussergewöhnlich hohe; über die Hälfte, 12700 Kilo, sind nach Holland gegangen. Nach der amtlichen Ermittelung stellt sich der durchschnittliche Wert auf 13 Mk. für 100 Kilo.

Kakaoschalen	**76500**	**43500**	**52500**
in 8 Monaten	544700	508500	346800
davon nach:			
Holland	347800	229100	260900
Schweiz	168300	269200	80200

Auch hier hat Holland einen bedeutenden Anteil, während die Ausfuhren nach der Schweiz nachgelassen haben. Der Durchschnittswert beträgt für 100 Kilo nur 4.90 Mk.

Kakaobutter	**269200**	**171400**	**89500**
in 8 Monaten	1636000	1118100	815200
Kakaomasse	**36800**	**38900**	**67300**
in 8 Monaten	239700	274600	319500
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	87700	123100	134500
Holland	58300	95200	122000
Kakaopulver	**13200**	**42000**	**14500**
in 8 Monaten	272100	333300	141800
davon nach:			
Holland	47600	61600	32500

Der Wert der Ausfuhren ist durchschnittlich 195 Mk. auf 100 Kilo. 61200 Kilo sind in den acht Monaten des laufenden Jahres weniger ausgeführt als 1905. Dies kommt zum kleineren Teil auf den geringeren Austausch mit Holland, zum grösseren Teil auf die südwestafrikanischen Lieferungen, die leider nicht mehr in Ziffern angegeben werden. Die Ausfuhren seit dem 1. März 1906 waren nur unbedeutend, dagegen in den ersten beiden Monaten 1906 aus bekannten Gründen recht umfangreich.

Schokolade	**31400**	**78500**	**30200**
in 8 Monaten	285700	497000	206200
davon nach:			
Belgien	40900	14200	32400
England	39600	29000	43600

Was vom Kakaopulver gilt, trifft auch bei den Schokoladenausfuhren zum grösseren Teile zu. Nur kommen hier neben Deutschsüdwestafrika mit wesentlich kleineren Mengen Belgien und England in Betracht, die beide zusammen eine Zunahme von 37300 Kilo seit Jahresanfang aufweisen. Diese Steigerung ist aber zum grösseren Teile durch die ungewöhnlichen Verhältnisse im Januar und Februar dieses Jahres veranlasst. Der durchschnittliche Wert der Ausfuhren hat 213 Mk. auf 100 Kilo betragen.

Schokoladewaren	**19400**	**22300**	**20000**
in 8 Monaten	170600	175500	146100
davon nach:			
Belgien	29500	22800	14100
England	29500	67700	86600
Holland	29500	—	—
Feines Backwerk	**73100**		
Zuckerwaren	**58900**	**166000**	**95800**
Kindermehl	**15200**		
in 8 Monaten	1085700	989600	732500
Teigwaren	**21100**	**15300**	**14000**
in 8 Monaten	215200	172100	173300
Honig	**6800**	**10500**	**7500**
in 8 Monaten	99200	84100	113500
davon nach:			
Frankreich	56600	63700	5600
Milch, eingedickt, trocken	**290900**	**548900**	**350300**
in 8 Monaten	3822200	3502900	2914600
davon nach:			
England	2183200	2067400	1853100
Britisch-Südafrika	196700	216300	236000

Die Ausfuhr von Trockenmilch ist im August 1906 wesentlich kleiner gewesen als 1905 und 1904.

Zucker.

Bericht vom 5. November 1906.

In der zweiten Oktoberhälfte standen die Märkte unter dem Eindruck, dass die diesjährige Rübenernte grösser ausfallen würde, als man allgemein erwarten zu müssen glaubte. Auch die Zahlen der Internationalen Vereinigung, die sich zwar unter den übrigen Schätzungen halten, haben doch den preisdrückenden Einfluss nicht verwischen können, denn man nimmt an, dass dank dem günstigen Wetter der letzten Zeit trotzdem die Ausbeute die niedrigsten Schätzungen überschreiten wird. Hierzu sind noch einige andere Umstände getreten, gegen die Gerüchte von neuen amerikanischen Käufen nicht aufkommen konnten, so u. a. die Nachricht, dass die Rohrzuckerernte besser noch als alle bisherigen Erwartungen zu schätzen sei.

Auch der Raffinadenmarkt zeigte niedrigere Preise. Die Magdeburger Tagespreise haben am 5. November für gemahlenen Melis 18.50—18.75 Mk., für gemahlene Brotraffinade 20.75 Mk. betragen. Die Abforderungen haben in der Berichtszeit etwas nachgelassen.

* * *

Ueber den **Umfang der neuen Zuckerernte** liegt jetzt auch das Ergebnis der Erhebungen vor, die von der Internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik veranstaltet sind. Hiernach ergeben sich folgende Zahlen für die diesjährige Zuckerernte in Tonnen:

	1906/07	1905/06
Deutschland	2 038 332	2 394 445
Russland	1 381 640	968 500
Oesterreich-Ungarn	1 294 200	1 495 528
Frankreich	687 300	1 076 200
Belgien	264 800	327 800
Holland	167 046	205 100
Schweden	148 600	122 398
Dänemark	64 000	67 000
	6 045 918	6 656 971

Diese Zahlen für 1906/07 sind unter den Schätzungen, die vorher von anderer Seite bekannt gemacht wurden. Denn es haben geschätzt

die europäische Rübenernte auf Tonnen

Die Intern. Vereinigung	6 045 918
Otto Licht	6 400 000
Gisecker	6 450 000
F. O. Licht	6 570 000
Zentralblatt	6 600 000

Demnach hat das Zentralblatt die höchsten Ziffern angegeben. Zwischen diesen und den niedrigsten der internationalen Vereinigung liegt eine Spannung von über 550 000 Tonnen.

Bei den einzelnen Ländern ist noch zu beachten, dass Russland durch seine Mehrschätzung auffällt

Digitized by Google

Diese liegt wohl zum grössten Teil in der fortschreitenden Beruhigung der politischen Verhältnisse. Ob diese aber wirklich gestatten werden, dass die Ernte in dem geschätzten Umfang gewonnen wird, steht heute noch dahin. Russlands Zucker wird vor allem nach Ostindien, überhaupt Asien, ausgeführt. Wenn es demnach dorthin wieder liefern könnte, dann sind diese Gebiete, die deutschen und österreichischen Zucker als Ersatz gekauft haben, für diese beiden Zuckerländer als Absatz ihres Zuckerüberschusses wieder gefährdet.

Die italienische Zuckerausbeute wird für 1906/07 auf 112 000 Tonnen geschätzt gegen 95 000 Tonnen im Vorjahr.

Nach den Zahlen der internationalen Vereinigung zeigt sich bei den diesjährigen Schätzungen der Zuckererzeugung folgende Zu- (+) oder Ab- (—) nahme gegen das Vorjahr:

Frankreich	— 36.14 %
Belgien	— 19.22 »
Holland	— 18.55 »
Deutschland	— 14.87 »
Oesterreich-Ungarn	— 13.46 »
Dänemark	— 4.48 »
Schweden	+ 21.57 »
Russland	+ 42.66 »

Um das Bild von der Zuckererzeugung vollständig zu zeichnen, müssen auch die Vereinigten Staaten genannt werden. Dort werden gewaltige Anstrengungen gemacht, um den Anbau von Zuckerrüben, eine **eigene Zuckerindustrie** zu fördern. Obgleich es die einheimische Industrie von rund 180000 Tonnen in zwanzig Jahren auf 600 000 Tonnen Zucker gebracht hat, genügt diese Menge doch bei weitem nicht, denn durchschnittlich mussten in den letzten Jahren etwa 2000000 Tonnen Zucker eingeführt werden, um den Verbrauch zu decken. Die Rübenzuckerindustrie, die an der heimischen Gesamtausbeute mit nicht ganz zwei Dritteilen beteiligt ist, befindet sich in flotter Entwickelung und lässt für die nächsten Jahre steigende Erträge erwarten. Diese Entwickelung der amerikanischen Rübenzuckerindustrie könnte durch zwei Dinge aufgehalten werden. Entweder wird Kuba bei einer sich wiederbietenden Gelegenheit eine amerikanische Kolonie und damit die erklärte Zuckerkammer der Vereinigten Staaten, oder die Zuckergesetzgebung der Vereinigten Staaten wird so geändert, dass europäischer, besonders deutscher Rübenzucker die gleichen Vergünstigungen auf dem amerikanischen Markte erhält wie kubanischer Rohrzucker. Dies letztere ist wenig wahrscheinlich, das erstere sehr wohl möglich.

Um bei **Kuba** zu bleiben, wird jetzt über den letzten Aufstand neben vielem anderen allerlei berichtet, was erkennen lässt, dass er angezettelt sei, um den Vereinigten Staaten Gelegenheit zum Einschreiten zu geben. Bei Einverleibung müsste wohl den Kubanern eine Vertretung im Bundeskongress zugesagt werden; alle Zollschranken würden fallen, und damit wäre der amerikanischen Industrie, namentlich in Zucker und Tabak, der Todesstoss versetzt. Aber dies braucht noch garnicht einzutreten, es würde unter dauernder amerikanischer Schutzherrschaft nur die Rückkehr ruhiger und gesicherter Zustände genügen, um das amerikanische Kapital in noch weit grösserem Umfange als bisher zur Beteiligung an industriellen Unternehmungen auf Kuba anzulocken. Diesen Beteiligungen stehen zwar die amerikanischen Farmer gegenüber, die hoffen, dass der Vertrag mit Kuba, der im Herbst 1908 wieder zur Verhandlung kommt, nicht erneuert wird, aber je grösser die amerikanische Beteiligung dort ist, desto geringer werden die Aussichten, dass der Vertrag gekündigt wird. Erst kürzlich hat sich in Jersey City eine Cuban-American Sugar Co. mit einem Kapital von 12 Millionen Dollars gebildet. Von diesem Geld wird die eine Hälfte in bevorzugten mit 7 Prozent zu verzinsenden Aktien und die andere Hälfte in Stammaktien aufgenommen werden. Der Hauptzweck dieser Gesellschaft ist der Anbau von Zuckerrohr und der Betrieb von Raffinerien auf Kuba. Die neue Gesellschaft vereinigt in sich fünf schon bestehende Unternehmen, darunter die Chaparra Sugar Company, die die grösste Fabrik der Welt betreibt. Die Gesamterzeugung der fünf Fabriken beträgt jährlich 600 000 Sack oder über 100 000 Tonnen, die in der Zeit von Dezember bis Juni gewonnen werden. Der Landbesitz beträgt etwa 65 000 ha. An der neuen Cuban-American Sugar Co. sollen die beiden anderen amerikanischen Zuckertrustgesellschaften nicht beteiligt sein.

In **Oesterreich** werden jetzt eifrig Verhandlungen zwischen den Raffinerien und den Rohzuckerfabriken gepflogen, um auch diese an das **Kartell** anzuschliessen. Der Vorschlag der Raffinerien an die Rohzuckerfabriken ging dahin, diesen auf 100 Kilo 3.50 Kronen zu vergüten, wofür diese keine weisse Ware erzeugen und in den Verbrauch bringen dürfen. Für den nach Ungarn und Bosnien ausgeführten Zucker soll diese Vergütung mit Rücksicht auf die bestehenden Verhältnisse zu beiden Ländern fortfallen. Der Anteil der Rohzuckerfabriken am Kartellgewinn wäre nach dem Erzeugungsdurchschnitt der letzten fünf Jahre zu berechnen. Der geringste Kontingentanteil solle 3 500 000 Kilo betragen, selbst wenn diese Ziffer bisher niedriger war. Natürlich darf auch der Zucker, auf den die Weisszuckervergütung gezahlt ist, nur diesseits der Leitha verbraucht werden. Scheinbar finden diese Vorschläge nicht die allgemeine Billigung. So verlangen einige Rohzuckerfabriken, die sich auf Weisszucker mehr einrichteten, eine besondere Vergütung, und an dieser Klippe kann möglicherweise die angestrebte Vereinigung scheitern. Denn gerade die Fabriken, die Weisszucker herstellen, haben darin seit der Wirksamkeit des Raffineriekartells infolge der Preiserhöhung für gute Raffinaden einen flotten Absatz. Schneller hat sich das österreichische Kartell mit den ungarischen Raffinerien geeinigt; es darf nach Ungarn jährlich 22500 Tonnen Raffinade einführen. Diese Menge darf nicht verringert werden. Die liefernden Raffinerien müssen den übrigen 1.50 Kr. auf 100 Kilo vergüten. Wird eine bestimmte Einfuhr überschritten, so sind für jede 100 Kilo 5 Kr. Busse zu zahlen.

Kakaobohnen.

Bericht vom 5. November 1906.

In den letzten beiden Wochen hat der Markt eine allgemeine Schwenkung nach oben gemacht. Die Anregung ging aus von den Blankoverkäufern, die noch kurz vor Toresschluss Deckung für Oktober suchten. Seitdem ist der Markt ruhig, aber fest geblieben. Auch Bahia, das sonst immer wieder die Preisschranken durchbrach, ist mitgestiegen, und Thomé wird erst später mit den üblichen Mengen aufwarten. Guayaquil meldet allerdings höhere Zufuhren, und auch von Accra sollen jetzt grössere Mengen zu erwarten sein, aber andererseits lauten die Nachrichten von Samaná/Sanchez weniger zuversichtlich.

Die Preise gehen zum Teil recht weit auseinander, z. B. für superior Bahia sahen wir Angebote vom 3. November d. J., die zwischen 64 und 68 Mk. lagen. Allgemein sind die Forderungen fest. Der Markt hat seinen Stand auch in den ersten Novembertagen behauptet, wenn auch manche Forderung keinen Käufer anzulocken vermag.

Digitized by Google

Die Hamburger Einfuhren waren in der zweiten Oktoberhälfte 1906 etwas niedriger als 1905, dagegen für den ganzen Oktober 1906 höher als in den beiden Vorjahren. Im einzelnen verteilen sich die Hamburger Einfuhren vom 16. bis 31. Oktober 1906 wie folgt; es kamen aus:

Bahia	7 400	Sack
Lissabon	5 710	»
Westindien	2 949	»
Le Hâvre	2 860	»
Southampton	1 601	»
Liverpool	1 439	»
Westküste Afrika	1 277	»
Antwerpen	742	»
London	723	»
Amsterdam	371	»
Bremen	101	»
Victoria	11	»
Bordeaux	2	»
Zusammen	25 186	Sack
gegen 1905	28 749	»

	1906	1905	1904	
im Oktober:	59 042	47 531	50 885	Sack
seit Anfang:	530 734	495 246	549 369	»

In den ersten Novembertagen sind weitere 9000 Sack gelandet, u. a. etwa 4000 Sack aus Westafrika, 2700 Sack Bahia und 2000 Sack Thomé.

Im übrigen verweisen wir auf die folgenden

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Im Oktober 1906 sind in Guayaquil 26 000 Quintales angekommen gegen 7750 Quintales zur gleichen Zeit 1905 und 28 500 Quintales 1904. Von Januar bis Oktober betragen die Ankünfte

1906	1905	1904	
402 250	349 000	480 250	Quintales

Die letzten Monate sind gegen das sehr schlechte Vorjahr höher gewesen, auch die Nachfrage war in der Berichtszeit eine bessere, wohl weil wieder ein früheres Angebot lockte zu Preisen, die im Verhältnis zu den Mittelkakaos niedrig erscheinen. Die Forderungen waren nicht einheitlich. Superior Sommer Arriba, sofort greifbar, wurde vorige Woche mit 76 Mk. angeboten, Epoca mit 73 bis 69½ Mk., Machala mit 69 bis 67½ Mk., Balao mit 68 Mk., alles prompte Abladung, Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. In Port of Spain sind im ganzen Monat Oktober 1906 3345 Sack angekommen gegen 8902 Sack 1905 und 4083 Sack 1904. Im November pflegen sich die Ankünfte wieder zu heben, doch darf man wohl in diesem Jahr kaum schon im November darauf rechnen. Dagegen sind Nachrichten aus Port of Spain eingetroffen, nach denen noch vor Ende 1906 grössere Mengen von den Pflanzungen greifbar werden sollen. Seit Jahresanfang, in zehn Monaten, sind verladen

1906	1905	1904	
129 938	187 979	213 481	Sack

Auf den Londoner Auktionen wurden von 237 Sack nur 15 Sack fein zu 75½ s verkauft. Unter der Hand wurden 1150 Sack umgesetzt. Zuletzt wurden je nach Güte 70 bis 75½ s bezahlt. In Hamburg war fair auf Abladung mit 68 Mk. Kostfracht angeboten. Die Bestände fielen in London auf 9978 Sack am 27. Oktober, in Le Havre auf 24 299 Sack am 31. Oktober.

Thomékakao. Der dritte Oktober-Dampfer »Cazengo« hat am 20. Oktober in Lissabon 10 092 Sack gelandet, wodurch die Oktober-Einfuhren auf 38 844 Sack zu stehen kommen, während wir im letzten Heft 276 etwa 37 000 Sack geschätzt hatten. Ist diese Schätzung auch um fast 2000 Sack übertroffen, so bleibt der Oktober 1906 doch hinter den Vorjahren zurück, denn es wurden im Oktober in Lissabon gelandet

1906	1905	1904	1903	1902	
38 844	46 398	43 171	42 832	41 133	Sack

Am 20. Oktober 1906 haben im Lissaboner Zollhaus 61 957 Sack gelegen, am 28. Oktober 1905 waren es 51 948 Sack.

Die Nachrichten über eine später kommende, aber gute Ernte bestätigen sich, sodass der bisher gegen das Vorjahr zu verzeichnende Ausfall nur ein scheinbarer sein wird, selbst wenn die Mengen erst im neuen Jahre in Lissabon greifbar werden. Seit Jahresanfang, in zehn Monaten, sind in Lissabon gelandet:

1906	1905	1904	
288 921	330 052	249 635	Sack

Man forderte Ende voriger Woche für fein 64½ bis 63½ Mk., für mittel ohne Einwurf 61 bis 60 Mk., alles cif Hamburg.

Bahia-Kakao. Aus Bahia wird gemeldet, dass dort etwa 57 500 Sack im Oktober 1906 angeliefert sind. Vorm Jahre waren es 54 156 Sack, vor zwei Jahren, 1904, 37 760 Sack. Ausserdem sind von den Kakaopflanzungen wieder ungünstigere Berichte über die Ernte eingetroffen, die besagen, dass die Ernte früher zu Ende sein soll, als üblich zu sein pflegt. In der Regel halten sonst die ansehnlichen Zufuhren in Bahia bis in den Februar hinein an. Seit Jahresanfang, in zehn Monaten, sind in Bahia angeliefert

1906	1905	1904	
313 277	189 688	237 283	Sack

Die Forderungen gehen sehr auseinander. Ende voriger Woche wurden für fair 64 bis 66½ Mk., für superior 67 Mk. und mehr genannt, alles Kostfracht Hamburg.

Samaná/Sanchez-Kakao. Die Nachrichten von dort lauten wieder weniger zuversichtlich. Solange, als die Zahlen der Monate Juli bis September noch nicht bekannt sind, um für die umlaufenden Ernteberichte einen sicheren Masstab zu haben, lässt sich wohl kaum bestimmtes sagen. Greifbare Ware bleibt knapp, sodass die Forderungen vorige Woche auf 63½ Mk. für November/Dezember-Lieferung standen, doch wurde Aussicht auf 63 Mk. gemacht. Am 5. November wurden 64½ Mk. gefordert.

Accra-Kakao. Hierfür wurden 60 Mk. und mehr auf Lieferung im November/Dezember gefordert In Liverpool kamen 2327 Sack an.

Kamerun-Kakao. Auch hiervon kamen grössere Mengen an. Die Preise stellten sich allgemein auf 59 bis 60 Mk., für Viktoria auf 57 bis 58 Mk. Rauchige Viktoriakakaos waren mit 48 bis 52 Mk. angesetzt.

Grenadakakao. Am 31. Oktober sind in London 102 Sack in Auktion zu 62 bis 69 s verkauft. Die Londoner Vorräte sind am 27. Oktober auf 4657 Sack gefallen.

Ceylonkakao. Hiervon sind am 31. Oktober 142 Sack in Auktion verkauft zu 68 bis 75 s für kurant bis gutmittel, 63½ bis 64 s für gute Einge borenenkakaos. Ausserdem konnten noch 700 Sack unter der Hand verkauft werden. Die Londoner Vorräte haben am 27. Oktober 10041 Sack umfasst.

Javakakao. Die Ausfuhren von Java haben betragen in Piculs zu 60,128 Kilo

	im August	in acht Monaten	
1906	5 661	16 314	piculs
1905	2 069	9 200	»
1904	2 512	9 145	»
1903	5 161	15 916	»

Die Zunahme des laufenden Jahres ist für acht Monate recht erheblich gegen 1905 und 1904, während 1903 schon fast ebenso hohe Ausfuhren wie 1906 aufweist; es sind 1906 fast 7000 Sack oder gegen 500 000 Kilo mehr als 1905.

Digitized by Google

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden nur am 31. Oktober statt, und auf diesen wurden von den 1691 Sack Angebot nur 621 Sack verkauft. Allgemein hielten sich die Käufer zurück, da die Forderungen um 1 bis 2 s erhöht wurden. Dagegen wurden besonders in der ersten Woche unter der Hand grössere Mengen gehandelt. Der Markt schliesst fest bei höheren Preisen.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild für 1906 (1905) in Sack:

	Oktober	10 Monate
Einfuhr	7140 (6490)	162075 (159878)
Verbrauch	7973 (15764)	115531 (124913)
Ausfuhr	5950 (4889)	52161 (44914)

Die Einfuhr ist grösser, der Verbrauch im ganzen und besonders im Oktober zurück, die Ausfuhr ist grösser gegen das Vorjahr. Die Gesamtvorräte haben Ende Oktober 1906 (1905) 54981 (73148) Sack betragen, sind also weiter gesunken.

Am 6. November werden keine Auktionen stattfinden.

Liverpool. Der Markt ist auch hier fest, doch haben die Käufer keine Neigung, die hohen Preise anzulegen. Die Einfuhren der Berichtszeit umfassen 2327 Sack Accra, 1000 Sack Bahia, 463 Sack aus Le Havre und 365 Sack aus Hamburg.

In **Southampton** sind 1296 Sack verschiedener Herkunft angekommen, in **Bristol** 165 Sack.

Le Havre. Das Geschäft lag in der zweiten Oktoberhälfte still. Die Einfuhren sind klein und die Preise fest. Die Vorräte haben Ende Oktober 1906 (1905) 94544 (147727) Sack betragen.

New-York. Die Einfuhren haben im Oktober 1906 etwa 46 000 Sack betragen gegen nur 19 371 Sack im Vorjahre. Am 1. November stellte sich das Platzangebot auf ungefähr 4000 Sack. Der Markt war, gleich den europäischen, ruhig, aber fest.

Die New-Yorker Einfuhren haben betragen

	1906	1905
Januar	64 051	28 266 Sack
Februar	56 834	31 178 »
März	27 127	51 079 »
April	26 541	41 292 »
Mai	30 829	36 702 »
Juni	33 969	30 986 »
Juli	31 205	29 719 »
August	36 105	23 388 »
September	38 452	22 483 »
Oktober	46 000	19 371 »
10 Monate	391 113	314 464 Sack
November	—	46 484 »
Dezember	—	48 004 »
12 Monate	—	408 952 »

Die Sackzahlen der New-Yorker Einfuhren von 1906 zeigen eine recht erhebliche Zunahme gegen 1905, 21 Prozent in zehn Monaten, während die lbs-Zahlen der Gesamteinfuhren in acht Monaten nur 2½ Prozent zunahmen.

Amsterdam. Am 14 November sollen 4348 Sack Javakakao in 171 Kavelingen versteigert werden. Die Auktion findet vormittags 10½ Uhr im »Frascati« statt. Nähere Auskunft erteilen die bekannten Makler W. van den Berg, H. A. van Overzee und S. W. Hoekstra, die von den Inhabern der Kakaos mit dem Verkauf beauftragt sind.

Kakaoverbrauch:

Holland. Die Einfuhr von Rohkakao hat betragen

	im September	in neun Monaten
1906	2 400 000	16 207 000 Kilo
1905	3 085 000	14 209 000 »

Obgleich der September 1906 gegen 1905 einen Ausfall von 685 000 Kilo aufweist, ist das laufende Jahr dem Vorjahr immer noch um rund 2 Millionen Kilo für neun Monate voraus.

In diesen neun Monaten sind eingeführt in

	Amsterdam	Rotterdam
1906	9 750 000	6 379 000 Kilo
1905	9 531 000	4 598 000 »

Rotterdam hat fast die ganze Zunahme aufgenommen.

Deutschland. An Kakaobohnen sind ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt

	im September	in 9 Monaten
1906	2 692 400	27 008 700 Kilo
1905	1 998 900	22 484 300 »
1904	1 977 700	20 688 800 »

Die Zunahme stellt sich für neun Monate 1906 gegen 1905 auf 20 Prozent; es sind 1906 in Zahlen 4 524 400 Kilo oder, den Sack zu 70 Kilo durchschnittlich gerechnet, etwa 64 700 Sack mehr als 1905. Die Hamburger Einfuhren waren in neun Monaten des laufenden Jahres nur um 23 877 Sack denen des Vorjahres voraus. Wenn auch über Bremen ein Teil des deutschen Bedarfs geht, so hat Hamburg doch immer den grössten Anteil; es musste also 1906 von seinen Vorräten über 40 000 Sack hergeben, um den Abforderungen zu genügen. Das lässt sich rechnerisch feststellen. Nicht berücksichtigt sind hierbei aber die unsichtbaren Vorräte, die unverzollt auf den Fabrikböden gelegen und ebenfalls hergehalten haben. Wären diese bekannt, so liessen sich die tatsächlichen Anteile der Hamburger und der unsichtbaren Vorräte von jenen 40 000 Sack genau beziffern.

Kakaopulver. Am 31. Oktober 1906 sollten in London 57 Kolli holländisches Kakaopulver in öffentlicher Auktion versteigert werden, doch kam es nicht dazu, das Pulver wurde wieder zurückgezogen.

Kakaobutter.

Bericht vom 6. November 1906.

Die heutigen Auktionen haben in Amsterdam einen kleinen Preisrückgang, in London aber das Gegenteil gebracht, verglichen mit den reinen Auktionsresultaten des Oktobermonats.

In Amsterdam, wo
95 000 Kilo Van Houten,
10 000 » Dejong,
10 000 » Mignon
verkauft werden sollten, ist für die Marke Van Houten zwischen 81½ bis 82¼ cents bezahlt worden. Es ergibt sich ein Durchschnittspreis von 81,65 cents fürs halbe Kilo. Die Marke Dejong ist im Durchschnitt mit 79½ cents verkauft worden, während für die Marke Mignon nur 78½ cents geboten worden sind. Doch auch dazu sind nur einige Kavelinge verkauft worden. 9000 Kilo blieben unverkauft.

In London ist der Preis für die Marke Cadbury in der Oktoberauktion 13¾ d gewesen. Als die Inhaber aber bald nach der Auktion sahen, dass auf dem Kontinente die Preise noch wesentlich höher standen, dass sie also vom Kontinent keine Konkurrenz zu fürchten hatten, setzte man die Preise bald auf 15 bis 15¼ d. Diesem Umstande hat man es zuzuschreiben, wenn der Preis für die Marke Cadbury heute auf 14½ bis 14⅝ d geklettert ist. Für den Kontinent kommt aber der englische Bedarf noch nicht in Betracht.

In Deutschland halten sich die Preise für gute Qualitäten, die sofort verfügbar sind, auf Exportparität plus Zollvergütungssatz. Daran wird sich zunächst auch nichts ändern, da die Bohnenpreise sehr fest sind.

Digitized by Google

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Von dem **„Verband der Fabrikanten von Markenartikeln“**, Berlin C, erhalten wir folgende Zuschrift:

»In der Mitgliederversammlung vom 20. Oktober d. J. sind als Vorstandsmitglieder gewählt worden die Herren:

1. Handelsrichter Fritz Heimann, i. Fa. Johann Maria Farina gegenüber dem Jülichplatz in Köln a. Rh.;
2. Dr. Hans Rosemann, i. Fa. Lysoform G.m.b.H., Berlin W.;
3. Fritz Henkel, i. Fa. Henkel & Co. zu Düsseldorf;
4. Fabrikdirektor Guggenheim, i. Fa. Otto E. Weber G. m. b. H., Radebeul-Dresden;
5. Kommerzienrat Aust, i. Fa. Kathreiners Malzkaffee-Fabriken zu München;
6. Dr. Felix Goldmann, i. Fa. Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co., Berlin C.

Wir gestatten uns, noch ferner zu bemerken, dass ein hiesiges bekanntes Warenhaus, welches einen Markenartikel eines unserer Verbandsmitglieder unter Preis verkauft hatte, gemäss unserem Solidaritäts-Prinzip von dem Bezuge aller Markenartikel aller unserer Mitglieder ausgeschlossen worden war.

In diesem Verkaufsverbot sah das Warenhaus einen Verstoss gegen die guten Sitten und verklagte unseren Verband auf Unterlassung des Verkaufsverbots und auf Schadenersatz. Die Klage des Warenhauses wurde ohne Beweisaufnahme vom Landgericht I zu Berlin und durch Urteil des Königlichen Kammergerichts vom 25. Oktober d. J. abgewiesen.«

Dem Verbande gehören 42 Mitglieder aus der pharmazeutischen Industrie und 24 Mitglieder aus der Konsumwarenindustrie an.

Reese & Wichmann Geschäftsjubiläum. Am 1. November feierte die Firma Reese & Wichmann in Hamburg ihr 75jähriges Bestehen. An diesem Tage ruhte der Betrieb, und das Geschäftshaus war festlich geschmückt. Der Geschäftsführer Herr Lüddicke sprach dem Inhaber der Firma, Herrn Robert Wichmann, die Glückwünsche der Angestellten aus und überreichte in deren Namen eine Bronzebüste von Bouret, die Arbeit darstellend. Die Kinder des Herrn Wichmann schenkten ein Album mit Ansichten des alten Stamm- und Fabrikhauses, das nicht mehr lange die Firma beherbergen wird, denn in wenigen Jahren muss der alte, ziemlich ausgedehnte Bau den Strassenregulierungen für die kommende Vorortsbahn weichen. Die Firma selbst ist im Jahre 1831 von dem Herrn Nicolaus Daniel Wichmann gegründet. Dieser war in Kappeln in Hannover 1806 geboren und kam schon mit 14 Jahren nach Hamburg; er konnte 1881 noch das 50jährige Geschäftsjubiläum mit erleben. Seitdem hat der Betrieb mancherlei Erweiterungen erfahren. Heute beschäftigt die Firma etwa 300 Angestellte.

Der Bund deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler, E. V., Zentralstelle: Nürnberg, Rennweg 19, versendet unterm 15. Oktober 1906 an seine Mitglieder das folgende Schreiben:

»Ew. Hochwohlgeboren!

Voraussichtlich wird in kurzer Zeit die erste Auflage des von unserem Bunde herausgegebenen »Deutschen Nahrungsmittelbuches« (Verlag Carl Winter in Heidelberg) vergriffen sein (eingeschlossen Nachtrag vom 7. Juni 1906). Es wird damit dessen Neuauflage erforderlich werden.

In der zweiten Auflage sollen nicht nur viele Abschnitte sowie deren Begründungen eingehender und ausführlicher behandelt werden, als es in der ersten Auflage geschehen konnte, sondern es hat sich auch mehrfach eine Erweiterung und Ausdehnung, deren Festsetzungen unter Aufnahme weiterer Gegenstände und Erzeugnisse der einzelnen Nahrungsmittelbranchen als notwendig herausgestellt.

Bei der Beachtung, welche das Deutsche Nahrungsmittelbuch anerkanntermassen trotz der Kürze der Zeit seit seiner Herausgabe in allen beteiligten Kreisen, auch in jenen der Nahrungsmittelkontrolle und der Rechtsprechung, gefunden hat, ist es geboten, dass auch dessen weiterer Ausbau, wie ihn die II. Auflage darstellen soll, mit Berücksichtigung aller Fortschritte der Wissenschaft und Praxis, in steter und inniger Berührung mit den beteiligten Kreisen des Handels und der Industrie, wie Vertretungen der Interessen der Konsumenten stattfindet.

Wir erlauben uns demgemäss an Sie das ergebene Ersuchen zu richten, etwaige Wünsche oder Vorschläge hinsichtlich der Neuherausgabe des Nahrungsmittelbuches an uns gelangen lassen zu wollen. Sie würden uns ferner durch Uebermittelung von Drucksachen jeder Art zu grossem Dank verpflichten, die von Ihnen ausgegangen sind oder ausgehen werden, soweit sie sich mittelbar oder unmittelbar auf den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen beziehen.

Zu allen gewünschten Mitteilungen und Auskünften sind wir gerne bereit.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Bund deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler, E. V., Zentralstelle.

Dr. R. Kayser.«

* * *

Sollen wir vom Gordian Wünsche aus den Kreisen unserer Industrie vorbringen, dann bitten wir, sie uns einzusenden, damit wir sie, bearbeitet, weitergeben. Herrn Dr. Kayser als Redaktionskollegen darf ich, der Herausgeber des Gordian, zugleich als Mitglied, wohl den Wunsch aussprechen, die Anredeformel »Ew. Hochwohlgeboren« fallen zu lassen und die Sätze an eine etwas kürzere Leine zu nehmen. R.

Unproduktive Flächen? In dem Bericht über Handel und Industrie der Schweiz für das Jahr 1905, der »erstattet« wird vom Vorort des schweizerischen Handels- und Industrie-Vereins (Präsident Herr H. Wunderly-v. Muralt in Zürich) fällt mir auf, dass das schweizer Land in seiner wirtschaftlichen Einteilung in produktives und unproduktives »Land« geteilt wird, und dass zu dem unproduktiven »Land« 1,383 Quadratkilometer für Seen mit über 10 ha Wasserfläche gehören sollen. Wasser ist nun einmal Wasser und kann nicht als »Land« angesehen und gerechnet werden. Aber, mag das ein Gedankenfehler sein. Ich habe aber in der Schweiz schon so oft Fische, frische Fische, gute Fische, ganz besondere Arten von Fischen gegessen, die aus schweizer Seen stammten, die also in und von den Wasserflächen

Digitized by Google

der Schweiz produziert worden sind, dass man doch nicht die 1,383 Kilometer Wasserfläche als unproduktiv oder gar als unproduktives Land aufführen kann. Winter und Sommer über führen die Speisekarten der schweizer Hotels die schweizer Fische, besonders die aus dem Genfer See vor und beweisen, dass ganz ansehnliche Mengen von Fischen produziert werden.

Mir scheint es so, als ob man den schweizerischen Wasserflächen Unrecht tut, wenn man sie unproduktiv nennt, oder gar zum »unproduktiven Lande« rechnet. — R.

Ausstellungen. Von der in Erfurt veranstalteten Thüringer Ausstellung mit dem langen Namen, von der wir bereits in Heft 276, Seite 851, mitteilen konnten, dass sie von einem vielköpfigen Ehrenausschuss und ganz zuletzt auch von Herrn Conrad geleitet werde, ist uns inzwischen die Liste der Glücklichen zugegangen, die mit einer Auszeichnung bedacht wurden. Ein richtiger Regen, nein ein Wolkenbruch von Ehrendiplomen, Ehrenpreisen, Staatsmedaillen, goldenen Medaillen und Ehrenpreisen, Ehrenpreisen allein, goldenen Medaillen allein, silbernen Medaillen, ehrenden Anerkennungen ist über die 261 im offiziellen Verzeichnis genannten Aussteller wieder einmal niedergegangen. Im ganzen waren es 151 Auszeichnungen auf 261 Aussteller. Die Ausstellung wurde am 18. Oktober abends 9 Uhr geschlossen. Bei dieser Gelegenheit hielt der Vorsitzende des geschäftsführenden Ausschusses noch eine Ansprache, in der er sagte, wenn auch einige Aussteller mit der Preisverteilung nicht einverstanden seien, so liege die Schuld doch nicht an den Preisrichtern, die nach bester Ueberzeugung geurteilt hätten; dies liege vielmehr in der Natur der Sache, denn unerfüllte Wünsche habe die Preisverteilung noch auf jeder Ausstellung zurückgelassen. Demnach scheinen also Streitigkeiten entstanden zu sein. Vielleicht war manchem Aussteller der Medaillenregen noch nicht kräftig genug? Ueberhaupt scheinen die Unzufriedenen auf privaten Ausstellungen jetzt eine ständige Erscheinung zu sein. So wars kürzlich auf der Ausstellung für Kindeswohl, die in Berlin das Licht der Welt erblickte. Hier hatte die »Jury« nach der Preisverteilung noch wieder Sitzungen, um die wilderregten Aussteller zu besänftigen, und das gleiche Bild bot auch die Kochkunstausstellung in Köln a. Rh., wo die Aussteller ebenfalls in unzweideutiger Weise ihren Unwillen über die Preisrichter kund taten. Dieser Unwille ist jedenfalls eine Folge enttäuschter Medaillenhoffnungen. Wenn aber die Aussteller trotzalledem keinen Erfolg haben, so lassen sie eben am besten das Ausstellen auf privaten Ausstellungen ganz nach! Handel und Gewerbe würden nicht weniger blühen, wenn auf diese Weise die vielen überflüssigen Ausstellungen auf ewig verschwänden!

Schweizerische Aktiengesellschaften: Zu unserer Aufstellung in Heft 276, Seite 850, schreibt uns die Peter-Kohler-Gesellschaft in Vevey noch, dass ihr Kapital statt 1 Million frs, wie es dort angegeben ist, 3500000 frs beträgt, was wir hiermit richtig stellen. Wir werden im nächsten Heft die ganze Aufstellung noch einmal richtig wiederholen.

Gesellschaft Südkamerun. Von einem Gesamtreingewinn von 500 000 Mk. des letzten Geschäftsjahres sollen der Generalversammlung 10 % Dividende zur Verteilung vorgeschlagen werden. Im Vorjahr betrug der gesamte Reingewinn 292 000 Mk. Eine Dividende von 5 % wurde bisher nur 1903 verteilt.

Berlin. Die Handelskammer hat sich vor einiger Zeit in einem Gutachten mit Schokoladen-Automaten beschäftigt und entschieden, dass der Verleiher die Kosten der Rücksendung leihweise überlassener Schokoladen-Automaten zu tragen hat.

Genf. Die Société suisse pour l'industrie du Sucre verteilt für das Geschäftsjahr 1905/06 auf das Aktienkapital von 2 700 000 Mk. eine Dividende von 7 Prozent. — Unter der Firma Aktiengesellschaft Biscuiterie de l'Amandier ist mit einem Kapital von 300 000 frs ein Unternehmen gegründet, dessen Zweck die Herstellung von Biskuits und verwandten Erzeugnissen sein soll.

Mailand. Auf der Weltausstellung erhielt die Maschinenfabrik J. M. Lehmann in Dresden, die in einem eigenen Pavillon ausgestellt hatte, einen »grossen Preis« für ihre Leistungen. In nächster Zeit werden auch die Auszeichnungen der übrigen Aussteller, soweit sie die Schokoladenindustrie angehen, von uns genannt werden.

Braunschweig. Die Zuckerraffinerie Braunschweig verteilt 6 Prozent Dividende für das letzte Geschäftsjahr. Das Vorjahr schloss mit einem Verlust von 153 031 Mk. ab, der aus den ausserordentlichen Rücklagen gedeckt wurde.

Magdeburg. Die Zuckerraffinerie Magdeburg Aktiengesellschaft wird den Aktionären 3 Prozent Dividende bei angemessenen Abschreibungen auskehren. Im Vorjahre wurde keine Dividende erklärt.

Neuyork. Die American Confectionery Company beabsichtigt, in Nashville (Tenn.) eine neue Zuckerwarenfabrik für den Betrag von 100 000 Dollars errichten zu lassen. (K.)

Paris. Zum Offizier der Ehrenlegion ernannt ist Herr Paul Potin, Mitinhaber der Firma Potin & Co. und Besitzer von Musterpflanzungen in Tunis. Ferner sind zu Rittern der Ehrenlegion ernannt die Herren Lucien Richard, Fabrikdirektor der Pernot'schen Biskuitfabrik, und Alfred Savy, leitender Ingenieur der Firma Savy, Jeanjean & Cie, die seit Jahren unsere Industrie mit Maschinen versorgt.

Südafrikanischer Zollbund. Durch eine Verordnung sind besondere Vorschriften für den Verkauf und die Einfuhr von Nahrungsmitteln und Drogen erlassen. Es ist verboten, Nahrungsmittel oder Drogen mit schädlichen Zutaten derart zu mischen, dass sie für die Gesundheit nachteilig werden; ebenso ist der Verkauf von Nahrungsmitteln und Drogen verboten, wenn sie nicht von der Art, dem Stoff oder der Beschaffenheit sind, wie der Käufer es verlangt hat. Margarine und Margarinekäse, die in die Kolonie eingeführt oder dort hergestellt werden, sowie verfälschte oder verschlechterte Butter, dergleichen Milch oder Rahm, ferner kondensierte, abgesahnte oder kondensierte abgerahmte Milch oder verfälschte Artikel dürfen in die Kolonie nur in Verpackungen eingeführt werden, auf denen der Inhalt deutlich bezeichnet ist.

Hamburg. Das Amtsgericht macht bekannt, dass das Konkursverfahren über das Vermögen des abwesenden Cäsar Prediger, Mitinhabers des früheren Kakaohauses Cäsar Prediger & Co., nach Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben ist.

Leipzig. Der Handelskammer war die Frage gestellt worden, ob es im kaufmännischen Leben üblich sei, dass bei Bestellungen, die auf Ausstellungen von den mit Vollmacht versehenen Reisenden einer Firma angenommen werden, erst Erkundigungen über die Besteller angestellt werden dürften, und ob dies den Bestellern als ordentlichen Kaufleuten bekannt sein müsste. Die Handelskammer hat hierauf geantwortet, dass ein solcher Handelsbrauch nicht festzustellen sei. In solchen Fällen, wo mit Vollmacht versehene Reisende auf Ausstellungen ohne Vorbehalt Bestellungen annehmen, ist die Firma zur Lieferung verpflichtet.

Digitized by Google

Frankfurt a. M. Der Kaufmann Heinrich Hogelsberger wurde wegen Vergehens gegen das Vereinszollgesetz, betr. Süssstoffzusatz, zu 63000 Mk. Geldstrafe verurteilt. Ausserdem wurde auf Einziehung des beschlagnahmten Saccharins, das von bedeutendem Werte ist, erkannt.

Firmen-Nachrichten.

Barmen. Firma J. Hubert Bleckmann, Inhaber: Kolonialwarenhändler Hubert Bleckmann.

Firma Johann B. Güntert, Inhaber: Spezereihändler Johann Baptist Güntert.

Firma Clemens Brieden, Inhaber: Spezereihändler Clemens Brieden.

Firma Walter Kröner, Inhaber: Konditor Walter Kröner.

Breslau. Central-Automat G. m. b. H.: Der Geschäftsführer Reinhold Wilke ist ausgeschieden, der Kaufmann Adolf Hauptmann ist zum Geschäftsführer bestellt.

Bruchsal. Firma Karl Wilhelm Häring: Inhaber ist Kaufmann Karl Wilhelm Häring. Geschäftszweig: Kolonialwaren- und Delikatessengeschäft.

Burgstädt. Firma Edmund Herrmann: Inhaber ist Herr Bruno Edmund Hermann. Angegebener Geschäftszweig: Handel mit Kolonialwaren.

Chemnitz i. S. Firma Richard Täschner: Inhaber ist Herr Kaufmann Wilhelm Max Täschner. Geschäftszweig: Kolonialwarenhandel.

Cöthen, Anhalt. Firma Hugo Sack in Gröbzig: Inhaber ist Herr Hugo Sack. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Darmstadt. Wehner und Fahr: Herr Walter Wehner in Darmstadt ist am 28. September 1906 volljährig geworden und somit die Vertretungsbefugnis des Heinrich Langenscheid in Elberfeld für ihn erloschen.

Detmold. Firma Adolf Uhle: Inhaber ist der Kolonialwarenhändler Adolf Uhle.

Dresden. Mothes & Werner: Gesellschafter sind die Kaufleute Rudolf Franklin Eugen Mothes in Koschütz und Arthur Werner in Dresden. Die Gesellschaft hat am 15. September 1906 begonnen. Geschäftszweig: Grosshandel mit Kolonialwaren und Gewürzen.

Freiburg i. Br. Firma Schweizer Chocoladenhaus, Friederike Meyer; die Inhaberin ist jetzt verheiratet mit Kaufmann Franz Bücking, Freiburg. Dem Ehemann ist Prokura erteilt.

Hamburg. Zuckerraffinerie Hamburg-Schulau von Michahelles & Co.: Gesamtprokura ist erteilt an Herrn Jens Johann Arndt Schierning. Die Herrn H. Braren erteilte Gesamtprokura ist erloschen.

Moliwe Pflanzungs-Gesellschaft: Carl Emil Ladewig, Kaufmann zu Berlin, ist zum weiteren Vorstandsmitgliede bestellt worden.

Albert Emden: Gesamtprokura ist erteilt an Dr. Oskar Meyer, Emden und Julius Wilhelm Helmke.

Hamburger Milch-Kakao-Gesellschaft m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist die Verwertung und der Vertrieb von Milchkakao resp. Nährpräparaten und ähnlichen Konsumartikeln. Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt 100 000 Mk. Zu Geschäftsführern sind bestellt: Max Heeckt, Kaufmann, zu Hamburg, Alfred Güldenpfennig, Kaufmann, zu Stassfurt. Zu Prokuristen sind bestellt: Eduard Heinrich Heeckt und Edmund Schöneberg, letzterer zu Stassfurt. Die Gesellschaft übernimmt von dem Gesellschafter Max Heeckt alle seine Rechte und Pflichten aus dem Abkommen, das der Genannte am 25. August 1906 mit der Aktiengesellschaft Gebrüder Stollwerk Aktiengesellschaft zu Köln über den Bezug von Milchkakao geschlossen hat. Der Wert dieser Einlage wird auf 50 000 Mk. festgesetzt; dieser Betrag wird dem Gesellschafter Heeckt als voll eingezahlte Stammeinlage angerechnet.

Lauban. Dietzel & Co., Laubaner Stärke- und Dextrinfabrik, G. m. b. H.: Das Grundkapital ist um 40000 Mk. erhöht worden auf 484 000 Mk. Zum weiteren Geschäftsführer ist der frühere Fabrikbesitzer Julius Dietrich bestellt worden.

Leipzig. Firma Hermann Knoblauch: Der Kaufmann Friedrich Wilhelm Hermann Knoblauch in Leipzig ist Inhaber. Geschäftszweig: Betrieb einer Kolonialwaren- und Konservenhandlung.

Mannheim. Chocoladen-Haus Carl Unglenk: Das Geschäft ist auf Julius Seiter, Kaufmann in Mannheim, übergegangen. Frau Julius Seiter, Elise geb. Carqué, in Mannheim hat Prokura erhalten.

Die Firmen Chocoladenhaus im Bernhardushof Elise Seiter und Chocoladenhaus Heidelbergerstrasse Auguste Pietz sind erloschen.

Magdeburg. Aug. Karl Maquet Nachfolger, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist der Erwerb und Betrieb der bisher von der Kommanditgesellschaft Aug. Karl Maquet Nachfolger betriebenen Zuckerraffinerie sowie der Handel mit Zucker und Zuckerfabrikaten aller Art. Das Stammkapital beträgt 750 000 Mk. Geschäftsführer sind die Kaufleute Reinhold Funck und Max Erdmann sowie Direktor Ernst Falcke, sämtlich in Magdeburg. Dem Otto Apel daselbst ist in der Weise Prokura erteilt, dass er in Gemeinschaft mit einem Geschäftsführer zur Zeichnung der Firma befugt ist. Die Gesellschafter Robert Ferchland und Reinhold Funck haben in die Gesellschaft eingebracht das bisher unter der Firma Aug. Karl Maquet Nachfolger betriebene Geschäft nach dem Stande der für den 1. September 1906 aufgestellten Bilanz zum Annahmewert von 500 000 Mk. Angerechnet sind auf die Stammeinlage dem Herrn Robert Ferchland 400 000 Mk., Reinhold Funck 100 000 Mk.

Markranstädt. Schimmel & Co. in Miltitz: Der Gesellschafter Herr Geh. Kommerzienrat Hermann Traugott Fritzsche in Leipzig-Gohlis ist durch Tod ausgeschieden.

Metz. Italienische Teigwarenfabrik, G. m. b. H. in Moulins b. Metz: Der Sitz der Gesellschaft ist nach Metz verlegt. Der Kaufmann Cesar Polacco ist als stellvertretender Geschäftsführer ausgetreten, und für ihn ist der Kaufmann Peter Huber in Queleu zum weiteren Geschäftsführer bestellt worden.

München. Alois Strasser: Inhaber ist Kaufmann Alois Strasser, Zuckerwarenhandlung, Oberanger 11a/0.

Trautmann & Vokt: Konditorei und Schokoladenfabrik, Promenadeplatz 14. Gesellschafter sind Robert Trautmann und Karl Vokt, Konditoren.

Karl Geuder: Inhaber ist Kaufmann Karl Geuder, Kaffeeversandgeschäft mit Kolonialwarenhandlung, Holzstr. 25.

Mathias Rieger: Inhaber ist Kaufmann Mathias Rieger, Zuckerwarenhandlung, Silberhornstr. 4/0.

Oldenburg, Grossh. Friedrich Meyer, Donnerschwee: Inhaber ist Kaufmann Friedrich Nikolaus Meyer in Donnerschwee. Kolonialwaren.

Gebr. Emken, Osternburg: Gesellschafter sind Georg Emken und Edo Emken, Kaufleute, Kolonialwarenhandel.

Eberhardt Epkes, Osternburg: Inhaber ist Kaufmann Eberhard Epkes. Kolonialwaren.

J. Diedrich Krummland, Osternburg: Inhaber ist Kaufmann Johann Diedrich Krummland. Kolonialwaren.

Johann Fr. Hillje, Wahnbeck: Inhaber ist Kaufmann Johann Friedrich Gerhard Hillje, Kolonialwaren.

Rastatt. Giel & Ohler, Lebensmittel Consumhaus: Inhaber des Geschäftes sind Heinrich Giel, Kaufmann, und Karl Ohler, Kaufmann.

Digitized by Google

Schwetz, Weichsel. Robert Fritz in Gellen: Inhaber ist der Kolonialwarenhändler Robert Fritz.

Swinemünde. Swinemünder Honig-Werke, Franz Krüger: Inhaber ist der Kaufmann Franz Krüger.

Völklingen. Peter Schillo zu Altenkessel: Inhaber ist der Krämer Peter Schillo.

Patente — Anmeldungen.

2 b. C. 13940. Maschine zum Bilden oder Verzieren von Backwaren, Marmeladen, Schokoladen und Zuckerwerk Fa. Charles Cabos, Wien; Vertr.: Franz Schwenterley, Pat.-Anw., Berlin W. 66. 15. 9. 05.

53 d. M. 28450. Verfahren zur Gewinnung kaffeeïnfreier Kaffeebohnen. Kaffee-Handels-Akt.-Ges., Bremen. 27. 10. 05.

53 d. T. 10987. Verfahren zur Herstellung von Malzkaffee und sonstigen Malzprodukten aus bereits vorverzuckertem Malz. Heinrich Trillich Frankfurt a. O. Fischerstr. 7. 5. 2. 06.

53 k. W. 24659. Verfahren zur Herstellung von teïnfreiem Tee. Karl Wimmer, Bremen, Langestrasse 15, und Johann Friedrich Meyer jr., Lesum b. Bremen. 27. 10. 05.

53 k. B. 41327. Verfahren zur Imprägnierung von Pulvern oder Pulvergemischen mit Fruchtessenzen, Extrakten und dgl. Wilhelm Blaurock, Hamburg, Desenisstr. 9. 3. 11. 05.

53 l. C. 14383. Verfahren zur Herstellung von Fondantmasse in ununterbrochenem Betrieb. Dr. Abrascha Chwolles, Altona-Bahrenfeld, Chaussee 51. 19. 2. 06.

81 b. A. 11740. Maschine zum Aufkleben von Streifbändern und dgl. auf Pakete. Frédéric van Allen, Paris; Vertr.: Dr. A. Levy, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 7. 12. 01.

81 c. C. 13729. Verpackungsrolle für Blattmetall. Walter Hamilton Coe, Providence, V. St. A.; Vertr.: E. Dalchow, Pat.-Anw., Berlin NW. 6. 23. 6. 05.

81 c. M. 29460. Als Streuvorrichtung zu verwendende beutelförmige Verpackung für pulverförmige Stoffe. Wincenty Matzka, Vechelde b. Braunschweig. 24. 3. 06.

Erteilungen.

53 f. 178898. Verfahren zur Herstellung von Fondant. Dr. Abrascha Chwolles, Altona-Bahrenfeld. 26. 7. 04.

81 c. 178964. Verpackung für Kakaopulver, Tee und dgl. Dr. Gustav Waechter, Elverdissen i. Westf. 20. 12. 05.

Gebrauchsmuster. — Eintragungen.

81 c. 289914. Verpackung für pulverförmige Stoffe und dgl. mit selbsttätig sich verschliessender Entnahmeöffnung. Julius Weinberg und Adolf Weiss, Frankfurt a. M., Hölderlinstrasse 10. 28. 8. 06. W. 20950.

53 l. 290001. Guss- oder Pressform aus Glas für Schokolade oder Zuckerwaren. Sächsische Glasfabrik, Radeberg i. S. 21. 9. 06. S. 14348.

81 c. 290438. Vanilleverpackung für ein oder mehrere Bunde, bestehend aus einem an den Enden zu schliessenden Zylinder aus Metallblech. Riquet & Co., Akt.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 24. 9. 06. R. 18017.

81 c. 290439. Vanilleverpackung für ein oder mehrere Vanilleschoten, bestehend aus einer an den Enden verschlossenen Blechhülse. Riquet & Co., Akt.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 24. 9. 06. R. 18018.

Konkurse.

Augsburg. Krämer Johann Langhans.
Breslau. Bäckermstr. Oscar Simon Nachlass.
Castrop. Krämerin W. Hart, geb. Vierboom, Schulstrasse 36.
Delitzsch. Krämer Albin Bachmann.
Dortmund. Zuckerwarenfabrikant Wilhelm Dickmann, Lambachstr. 4.
Erfurt. Bäckermstr. Oskar Hörig in Schmira.
Eisleben. Konditor Willy Ackermann.
Gera. Krämer Ernst Salzbrenner.
Hamburg. Krämer J. W. L. Rieche in Langenhorn, Rotenkampsweg 6.
Hartenstein. Krämer O. M. Strietzel in Raum.
Iburg. Bäckermstr. F. Hagemeyer in Dissen.
Kattowitz O.-S. Krämer J. Slossarzyk in Antonienhütte.
Krossen, Oder. Krämer A. Walter in Merzwiese.
Ludwigsburg. Konditor Friedrich Kälble.
Lübbecke. Bäckermstr. Adolf Hellwig.
München. Bäckermstr. Johann Eger, innere Wienerstrasse 12a. — Bäckermstr. Karl Krug, Schleissheimerstr. 40. — Bäckermstr. Thomas Roth, Aventinstr. 8.
Ostritz. Krämer K. R. Schwarzbach.
Rostock. Kaufmann Hermann Müller, i. Fa. Robert Capobus.
Rudolstadt. Konditor Ernst Mösser.
Schneeberg. Krämer O. K. E. Kindler, Inh. der Fa. Gustav Feine.
Stollberg, Erzgeb. Krämerin F. M. Schumann, geb. Pentzold, in Oelsnitz.
Viechtach. Krämer X. Haimerl in Teisnach.
Wandsbek. Krämer L. F. H. Lindemann.
Zittau. Drogist W. M. A. Berkel, Inh. der Fa. Otto Haensler.

Neu eröffnet haben in:

Blasewitz Minna Schumann, Residenzstr. 51, eine Spezialhandlung für Schokoladen, Kakaos, Konfitüren, Biskuits, Tee und Kaffee;

Braunschweig. G. Cyliax, Damm 22 und Steinweg 29, Verkaufsstellen für feine Schokoladen, Kakaos, Konfitüren, Honigkuchen und Marzipan;

Bremen. Wilh. Scheller, Glücksburgerstr. 53, eine Grob- und Feinbäckerei;

Bremen. A. Heres, Markt 12, eine Konditorei;

Breslau. Paula Cohn, Taschenstr. 25, ein Schokoladen- und Konfitürengeschäft;

Goldramstein. Albert Müller eine Brot- und Feinbäckerei;

Hagen i. W., Emmy Höfer, Frankfurterstr. 18, eine Filiale der Konditorei Emil Seuthe;

Hiddesen, Lippe. Ernst Platte eine Bäckerei und Kolonialwarenhandlung;

Hof. Knape & Würk, Dampf-Schokoladen-, Zuckerwaren- und Honigkuchen Fabrik in Leipzig eine Niederlage;

Innsbruck. Leopold Lamprecht, Museumstr. 10, eine Konditorei;

Kiel. Friedrich Krohn, Annenstr. 79, ein Spezialgeschäft für Kaffee, Tee, Schokoladen, Konfitüren, Kakes, Kolonialwaren;

Landau. Emil Krause jr., Reiterstr. 23, eine Brot- und Feinbäckerei;

Plauen i. V. Ferdinand Pestel, Jössnitzerstr. 37, eine Konditorei;

Rüttenscheid (Rhld.). Gustav Kröger, Ecke Cäcilien- und Clarastr., eine Bäckerei und Konditorei;

Sude-Itzehoe. G. Schütt, Ecke Lehmwohl und Chausseestr., eine Konditorei;

Weissenfels (Pr. Sa.). Fr. Kaiser, Merseburgerstr. 27, ein Konfitürengeschäft;

Weissenfels. H. Zilling, Ecke Grosse und Kleine Kalandstr., ein Spezialgeschäft für Kakao, Schokoladen, Kaffee, Tee, Biskuits, Konfitüren;

Wiesbaden. Ferd. Wenzel, Yorkstr. 19, eine Brot- und Feinbäckerei;

Zittau. Friedrich Jähne, Königsstr. 19, eine Konditorei.

Digitized by Google

Ein **Handbuch der Kontorarbeiten** ist im Verlage von Richard Oefler, Berlin SW. 61, erschienen und zwar in fünfter, vermehrter und verbesserter Auflage. Das Buch bietet eine Reihe von Vorlagen für alle im kaufmännischen Leben vorkommenden Briefe, Schriftsätze, Berechnungen und dergl. Ein Teil des Buches ist der Wechselkunde, ein anderer der Buchführung gewidmet. Am Schluss wird noch eine Reihe von Abkürzungen mit Erklärung und von Fremdwörtern mit deutscher Uebersetzung geboten. Ueberhaupt verdient der deutsche Standpunkt des Buches, der gleich auf den ersten Seiten zum Ausdruck kommt, Beachtung. Gerade die Handelssprache hat wie kaum ein anderes Gebiet der deutschen Sprache eine Säuberung von undeutschen Ausdrücken nötig, und deshalb sind alle hierauf gerichteten Bestrebungen willkommen zu heissen. Wer sich also im deutschen Geschäftsleben deutsch ausdrücken will, findet in dem Buch Vorlagen. Allerdings hätte hier und da noch manches Fremdwort vermieden werden können, z. B. ist das Buch »Die kaufmännische Praxis« genannt; wir hätten als Bezeichnung »Der kaufmännische Betrieb« vorgeschlagen. Trotzdem ist das Buch als eine kurze, handliche Anleitung für den kaufmännischen Betrieb nur zu empfehlen.

Holländisches Kakaopulver. In Nr. 275 des Gordian brachten wir eine Anzeige, in der billiges Kakaopulver aus Rotterdam zum Preise von 8.20 Mk. angeboten wurde. Ein Gordianleser hat die 8.20 Mk. gewagt und die verhiessenen neun Pfund Kakaopulver auch richtig erhalten, aber er musste, was aus der Anzeige nicht hervorging, und worauf wir schon hinwiesen, den Zoll nachbezahlen. Wir erraten angesichts dieser Nachbezahlung auch, dass der Empfänger das Porto ebenfalls nachbezahlen musste. Hiernach stellt sich aber das Pfund auf 81½ Pfg. + Porto, was bei den herrschenden teuren Zeiten immer noch billig ist. Trotzdem wird der holländische Verkäufer gut tun, wenn er seine Anzeige in Zukunft so klar abfasst, dass jeder daraus ersehen kann: die 8.20 Mk. sind nur für die neun Pfund, die in Rotterdam versandbereit liegen, dagegen müssen Zoll und Porto ausserdem bezahlt werden. Ob sich dann auch wohl Besteller finden?

Frankreich. Die Herabsetzung des französischen Briefportos für Frankreich und die Kolonien von 15 auf 10 Centimes hat einen wesentlichen Ausfall in den Portoeinnahmen gebracht, der sich für Juni und Juli 1906 allein auf über 4 Millionen Frs. stellt. Der Gesamtausfall, der durch diese Massnahme hervorgerufen ist, wird auf 24 Millionen Frs. geschätzt.

Holland. Die Wester-Zuckerraffinerie hat die Amstel-Raffinerie übernommen mit der Bedingung, dass die Käuferin nach einer Probebetriebszeit von sechs Monaten zurücktreten könne, wenn das Ergebnis ein ungünstiges sei. Die Probezeit war am 30. Juni 1906 abgelaufen, und die Käuferin hat die Raffinerie endgültig übernommen, da das Ergebnis befriedigte. Aus dieser Veranlassung wurde das Aktienkapital von 2½ auf 3 Millionen Gulden (= über 5 Millionen Mark) erhöht. Die Wester-Raffinerie hat im letzten Betriebsjahr 76 000 Tonnen Rohzucker verarbeitet gegen nur 45 000 Tonnen im Vorjahr; in der Amstel-Raffinerie kamen 18 500 Tonnen Rohzucker im letzten Betriebsjahr zur Verarbeitung.

Aus Dänemark: Der dänische Finanzminister hat eine neue Vorlage für Zölle und Steuern ausgearbeitet, die mancherlei einschneidende Aenderungen zeitigen wird, wenn sie die Billigung der gesetzgebenden Körperschaften findet. Hier kann von dem Hin und Her der einzelnen Meinungen füglich abgesehen werden, nur mag allgemein gesagt werden, dass der Entwurf eine freihändlerische Richtung hat. Dies ist natürlich, wenn man bedenkt, dass die Erzeugnisse des Landes meist auf die Ausfuhr angewiesen sind, und dass daher auch die Landwirtschaft keinen Zollschutz im eigenen Lande, sondern möglichst niedrige Zollschranken in den Absatzländern wünscht. Andererseits ist aber der Entwurf so gehalten, dass er nicht nur auf die Hauptmasse der dänischen Landwirtschaft, sondern auch auf die Industrie in den Städten Rücksicht nimmt. Diese soll, soweit es angeht, sogar noch mehr geschützt werden. Man hat dabei die fremden Ausfuhrvergütungen wie auch die Verkaufsvergütungen gewisser Verkaufsringe berücksichtigt. Von einem Doppeltarif hat man abgesehen, um dadurch die Reibungen mit andern Ländern zu vermeiden. Die Einteilung des bisherigen Zolltarifs ist beibehalten. Für Zucker wird vorgeschlagen, von der Besteuerung nach Farbenstärke abzugehen und den durch Polarisation ermittelten Zuckergehalt zu besteuern. Der Schutz für heimische Raffinaden soll verringert werden, ebenso namentlich der Schutz für dunkleren Zucker. Hieraus schliesst man, dass Dänemark die Absicht hat, der Brüsseler Konvention beizutreten, was nach Annahme des Entwurfs möglich wäre. Der Zoll auf Kakao soll um etwa 35 Prozent erhöht werden, ferner auf Gewürze um 38 Prozent, Früchte um 82 Prozent, Konserven um 44 Prozent.

Agupflanzungsgesellschaft. Unter diesem Namen hat sich in Berlin eine Kolonialgesellschaft gebildet, deren Zweck die Anlage und der Betrieb von Kautschuk- und Kakaopflanzungen sein soll. Das Kapital soll 600 000 Mk. umfassen, wovon 25 Prozent durch Einberufung des Gründungsausschusses und weitere 25 Prozent je in den Jahren 1907, 1908 und 1909 einzubezahlen sind. Die deutsche Togogesellschaft, die der neuen Gesellschaft ihre Agupflanzung überträgt, beteiligt sich mit 100 000 Mk. Aus dem Rundschreiben, das aus Anlass der Errichtung versandt wird, geht hervor, dass bereits 57 Hektar der Agupflanzung mit 34 160 Bäumen bestanden sind, von denen die ältesten in den Jahren 1900 und 1901 gepflanzt sind. Ferner wird gesagt, dass die Pflanzung bisher normale Ernten geliefert hat, und dass der Kakao in Hamburg gleich den besten Kamerunkakaos bewertet wurde. Im ganzen sollen 300 Hektar bepflanzt werden, einschliesslich der schon vorhandenen Bestände. Von diesen 300 Hektar sind die Hälfte für Kakao und die Hälfte für Kautschuk bestimmt. Bei Kakao wurden auf den Hektar für Rodung und Pflanzung 275 Mk. und für Reinigen und Nachpflanzen 120, 100, 75, 60 und 50 Mk. gerechnet. Ferner werden für Reinigen und Düngen in den beiden ersten Jahren der Betriebszeit 45 und 35 Mk., von da ab jährlich 30 Mk. auf den Hektar angenommen. Die Kosten der Erntebereitung sind mit 10 Pfg. auf 1 Kilo trockenen Kakao angesetzt. Der Ertrag wird bei 600 Bäumen für einen Hektar im sechsten Jahre auf 300 Kilo, im siebenten Jahre auf 400 Kilo, vom achten Jahre ab auf 500 Kilo jährlich angenommen. Der Wert ist dann zum Grundsatz von 90 Pfg. aufs Kilo loco Tafic berechnet. Ob dieser Preisstand für die Zukunft genügen wird, lässt sich schwer sagen. Dementsprechend würden sich dann auch die Rentabilitätstabellen ändern. Näheres ist von Herrn Direktor Fr. Hupfeld, Berlin W 57, Potsdamerstr. 63, zu erfahren.

Görlitz. Am 30. Oktober hat die Schokoladenfabrik Mattke & Sydow ein eigenartiges Jubiläum gefeiert; sie hat die 200 000. Bahnkiste versandt. Vor drei Jahren wurde die 100 000. Bahnkiste abgesandt. Um die ersten 100 000 zu erreichen, brauchte die Firma neun Jahre, für die zweiten 100 000 waren nur drei Jahre mehr nötig. Die Firma feierte diesen Tag durch ein Fest, zu dem sämtliche Angestellte

Digitized by Google

geladen waren, in einem der Fabriksäle; man blieb vergnügt und fröhlich bis an den frühen Morgen beisammen. Heute sind in dem Unternehmen 40 kaufmännische Angestellte und etwa 300 Arbeitskräfte tätig, während die Firma bei ihrer Gründung am 1. April 1894 mit nur 17 Angestellten begann.

Bensberg. Der Kaiser hat etwa Mitte Oktober das Kadettenhaus besucht und bei dieser Gelegenheit eine kleine Ansprache an die jungen Marssöhne gehalten, die nach den Tageszeitungen folgenden Wortlaut hatte: »Meine lieben Kadetten! Der Parademarsch hat mir sehr gut gefallen. Ich wünsche und hoffe, dass ihr bald brauchbare Offiziere und dereinst tüchtige Führer meiner Armee werdet. Denkt daran, was vor hundert Jahren passiert ist! Ihr steht mir dafür, dass solches nicht wieder vorkommt. Im übrigen könnt ihr jetzt auf meine Kosten so viel Schokolade und Kuchen essen, als ihr herunterstopfen könnt. Adieu.« Dieser Aufforderung des Allerhöchsten Kriegsherrn sind die Kadetten denn auch gern gefolgt und haben vorwiegend Stollwerck-Schokolade »in Angriff genommen«, wie uns vom Kommando des Kadettenhauses mitgeteilt worden ist.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Kleinere

Schokol.- u. Kakaofabrik

am Mittelrhein

mit Dampfbetrieb, elektr. Licht, vorzügl. Maschine, eigene Brunnenanlage, gute Kundschaft, unter den **günstigsten** Bedingungen bei geringer Anzahlung ist **sofort käuflich zu übernehmen.** Anwesen eignet sich auch zu jedem andern Betrieb.

Reflekt. erhalten näh. Auskunft unt. **C. D. 780** an **Rudolf Mosse, Coblenz.**

Betriebsleiter

für eine grosse Schokoladenfabrik in Dresden per sofort oder per 1. Januar 1907 gesucht. Nur **allererste Kräfte,** welche an dispositionsfähiges, umsichtiges, vollständig selbständiges Arbeiten gewöhnt und mit der Branche vollkommen vertraut und kautionsfähig sind, die ferner gleichen leitenden Stellungen bereits langjährig mit Erfolg vorgestanden haben, durchaus kaufmännisch, sowie technisch gebildet und mit den Einrichtungen zur Herstellung von Schokoladen der Neuzeit entsprechend vollkommen vertraut sind, wollen sich bei Zusicherung einer Lebensstellung bei hohem Salair unter Angabe der Gehaltsansprüche, des Alters, sowie Beifügung der Zeugnisabschriften und der Photographie an die Expedition des Gordian unter **F. H. 646** melden.

Hübsche Etiketten, Umschläge usw.

sind eine wirksame Reklame. Man wende sich an

Dietz Gebr., Lahr (Baden).

Für Amerika.

Gesucht gegen gute Bezahlung ein Rezept für neue Zusammensetzung irgend welcher Art Konfitüren. Probeeinsendung erwünscht, ev. dauernde gute Anstellung in Amerika. Offerten unter **J. C. 8571** befördert **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

Kaufmann in den Dreissigern, **wirklicher Kenner** der

KAKAO- UND SCHOKOLADEN-BRANCHE

energischer Disponent, grosse Arbeitskraft, grosser Sprachkenner, auch in Propaganda, Reklame usw. erfahren, **sucht** per früher oder später Posten als

kaufmännischer Direktor

oder ähnliches Arbeitsfeld. Gefl. Offerten mit Angabe des Minimal- und Maximal-Einkommens an **Rudolf Mosse, Berlin S.W.** unter Chiffre **R. R. 504.**

Vertretung

einer leistungsfähigen Fabrik in Schokolade-, Kakao-, Kakes und Zuckerwaren

gesucht.

Heuner & Cie., Dortmund

Bis 1. Oktober 1906 und seit 22 Jahren Vertreter von B. Sprengel & Co., Hannover.

Technischer und kaufm. erfolgreicher Leiter I. Kakao-, Schokoladen- u. Konfitürenfabrik Deutschlands, energisch, reise- u. geschäftsgewandt

sucht

bei grösserem Unternehmen

leitende Stellung.

Gefl. Angeb. u. **E. E. 639** a. d. Verlag d. Gordian.

Bei Grossisten und Spezialgeschäften gut eingeführte Firma sucht für

Nürnberg die Vertretung

einer

Zuckerwaren- und Schokoladefabrik

die speziell in Konsum-Sachen sehr leistungsfähig ist. Off. unt. R. M. 137 a. d. Exp. d. Gordian.

Hafermehl

Spezialität der Betzdorfer Getreide-Präparate-Fabrik

Rudolf Krämer, Betzdorf a. d. Sieg

Zugabe- und Füllartikel

aus Porzellan (nichtfigürliches Genre) als Behälter für **Schokolade, Zuckerwaren, Kakes, Kaffee usw.** werden unt. **Berücksichtigung spezieller Wünsche** von grosser Fabrik für Massenerzeugung noch übernommen. Gefl. Anfragen erbeten unter **L. C. 7122** an **Rudolf Mosse, Chemnitz.**

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nachf., Berlin S. 42.** Fabrik gegr. 1853.

Neuheiten
in Reklame-Artikeln, billigsten bis vornehmsten Genres.
Weihnachts-Prämien-Artikel.
Zugaben zum Beilegen in Schokoladen- und Konfiserie- (auch Automaten-) Packungen. Listen frei.
Theodor Lebrecht, Nürnberg.

Gebrauchte Säcke
Kakao- und Zuckersäcke kauft zu hohen Preisen
D. R. Halemeyer, Potsdam.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)
I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Farbige Holzwolle
in schönsten Farben, preiswert.
Holzwollfbk. Schwarzenbach a. Saale.

Meine nach **neuem Verfahren** auf meiner rotierenden Vacuum-Trockentrommel bei **äusserst niedriger** Temperatur hergestellte

♦ Trockenmilch ♦

ist gut löslich, sehr haltbar und besitzt das **volle** Aroma der **rohen** Milch.

Milchkonservenfabrik Duvenstedt
bei Rendsburg i. Holstein.
Geschäftsstelle:
Berlin N.W. 23, Brücken-Allee 33.

Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,
brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine
heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.
Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.
Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste
Kakaobutter
sind die Firmen
Verlag des Gordian in Hamburg
und
Max Rieck in Hamburg
gute Bezugsquellen.
In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

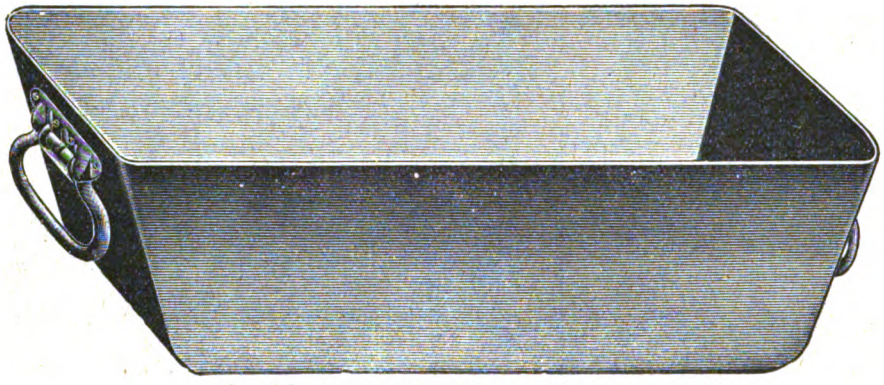
EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefert als Spezialität
QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

	0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge . . . . . mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite . . . . . »	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe . . . . . »	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern	7	8	12	16	18	22	28	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse	8	10	14	20	22	26	33	24	47	26	47	38

	5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge . . . . . mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite . . . . . »	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe . . . . . »	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern	42	42	48	48	60	60	70	76	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse	50	50	57	57	72	72	82	90	120	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

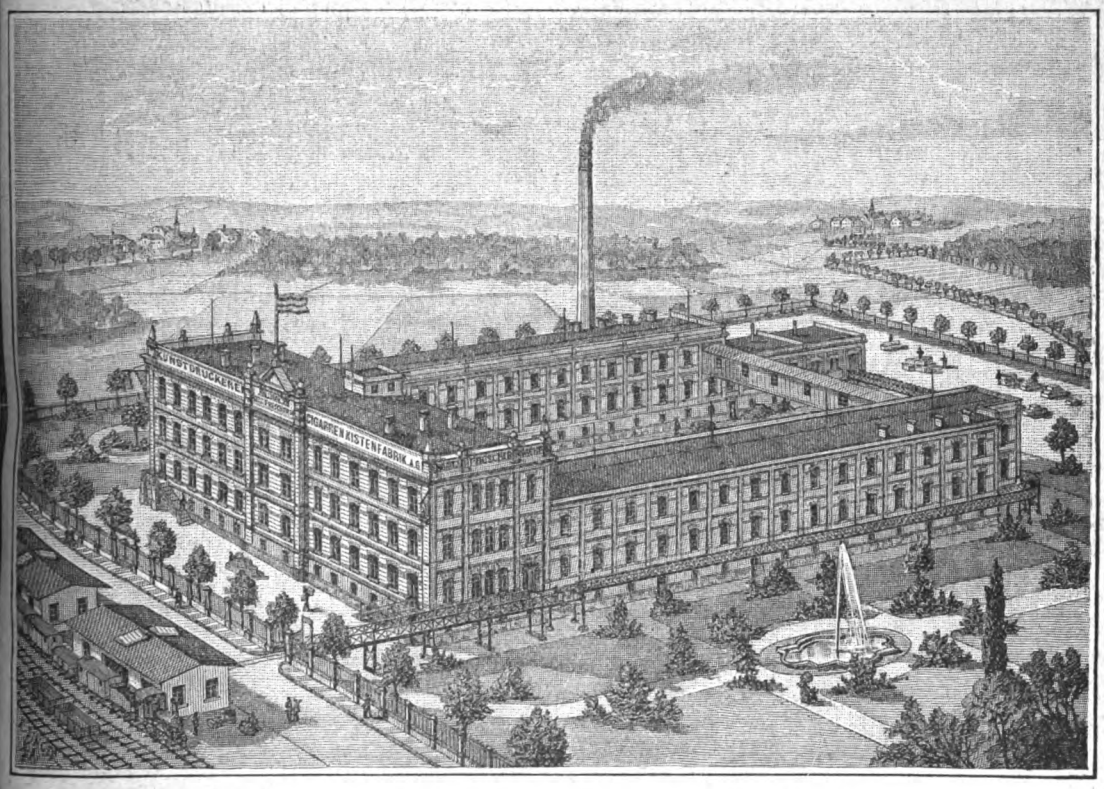
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

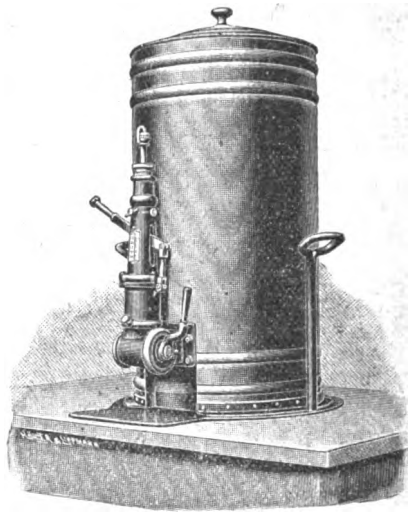
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

Reklame-Karten

in allen Arten und Grössen.

Schwarzwälder Waldbeeren-Brennerei
Gegründet 1868.
Gust. Böhringer's Nachf.
Mitteltal-Baiersbronn (Wttbg.)
empfiehlt zum Bezuge seine wiederholt ausgezeichneten Spezialerzeugnisse:
Muster gern zu Diensten. **Himbeergeist** in garantiert reiner Ware.
Kirschenwasser usw.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 278.** Hamburg, 20. November 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

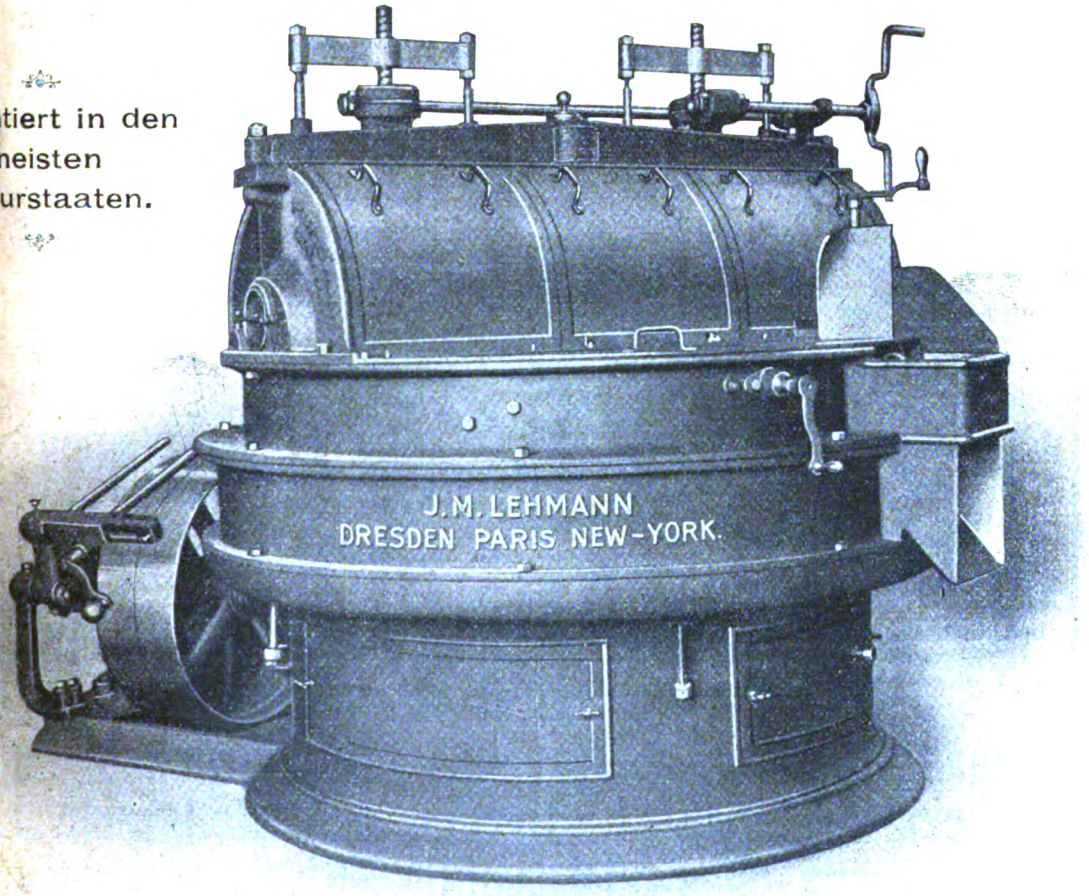
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ❁ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

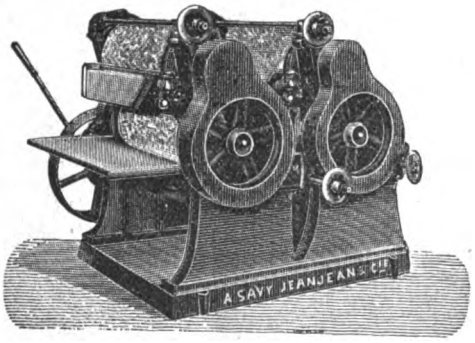
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 278
vom 20. November 1906.

Die Lage der schwarzen Arbeiter auf San Thomé. — Menier beim Deutschen Kaiser. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1906. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die Lage der schwarzen Arbeiter auf San Thomé.

Von englischer Seite sind vor kurzem schwere Vorwürfe gegen den Ersatz und die Behandlung der Arbeiter auf den Kakaopflanzungen der portugiesischen Inseln San Thomé und Principe erhoben worden.

Die Anschuldigungen sind von einem englischen Kriegskorrespondenten Henry W. Nevinson erhoben, der eigens zu diesem Zwecke nach Angola (und nach den portugiesischen Kakaoinseln?) ging, um die Verhältnisse aus eigener Anschauung kennen zu lernen. Das Ergebnis dieser Reise ist in einem Buch niedergelegt, das der Verfasser »A Modern Slavery« (eine moderne Sklaverei) genannt hat.

In diesem Buche werden die Verhältnisse ausserordentlich schwarz geschildert. Nevinson kommt hierbei auch auf den Wettbewerb des Thomékakaos mit dem von Westindien zu sprechen; er vergleicht den slave grown cocoa, d. h. solchen Kakao, der von Sklaven gewonnen wurde, mit dem free grown cocoa, d. h. Kakao, der nicht durch Sklaven, sondern durch freie Neger, wie in Britisch-Westindien, geerntet wird. Es wird bedauert, dass dieser slave grown cocoa, der Thomékakao, in so bedeutendem Umfange in England verarbeitet und verbraucht werde. Denn die Verhältnisse, unter denen die Neger auf den Kakaopflanzungen von San Thomé leben müssten, seien (nach Nevinson) die denkbar schlechtesten. Schon der Ersatz der schwarzen Arbeiter, der von Angola kommt, geschehe unter so grausamen Bedingungen, dass viele unterwegs, auf dem Wüstenwege zur Küste und bei der weiteren Beförderung, zugrunde gingen.

Nevinson sagt, dass das Schicksal der Schwarzen auf den westindischen Inseln, als dort noch die Sklaverei herrschte, rosig zu nennen sei im Vergleich mit den Verhältnissen auf San Thomé und Principe. In Westindien habe der Sklave als Ware noch einen Wert gehabt, der Eigner sah seinen Vorteil darin, den Schwarzen gut zu halten und zu behandeln. Anders sei es aber auf San Thomé, wo das Leben des Einzelnen keine Rolle spiele, da ja ein Ersatz leicht zu haben sei. Unter einer dünnen Decke von gesetzlichen Bestimmungen der portugiesischen Regierung verberge sich eine grausame Sklaverei.

Das Buch von Nevinson hat begreiflicherweise Aufsehen erregt, und viele, auch deutsche Zeitschriften und Zeitungen haben Auszüge gebracht. Zu den Zeitschriften, die sich mit der Frage beschäftigt haben, gehört auch das »West India Committee Circular«, das im Sinne der Nevinsonschen Anklagen, gegen die portugiesische Kolonialwirtschaft im englischen Volke für den free grown cocoa der westindischen Kolonien Englands, auf Kosten des slave grown cocoa von San Thomé, Stimmung zu machen sucht. Auch ein Anwurf auf die englische Regierung läuft dabei mit unter. Diese müsste doch die heimische Erzeugung des free grown cocoa gegen den Wettbewerb des fremden slave grown cocoa schützen. Aber man brauche diese Stütze garnicht, wenn sich nur die britischen Kakaotrinker weigern würden, Erzeugnisse aus slave grown cocoa zu geniessen. Die Amerikaner täten schon so, und das britische Volk solle diese Pflicht der Menschlichkeit ebenfalls üben.

Die Ausführungen Nevinsons werden durch einen Brief bestätigt, den die genannte Zeitschrift

Digitized by Google

ebenfalls veröffentlicht. Der Brief stammt von einem »Planter«; dieser schreibt:

»Kurz bevor ich die Mitteilungen über die Sklaverei auf San Thomé las, wollte ich einen Bericht über den Sklavenhandel in Angola schreiben. Ich war selbst zwölf Jahre dort und bin einer der wenigen, die die Quelle des Quinine-Flusses gesehen haben.

Nachdem ich das Buch von Nevinson gelesen habe, ist es nicht mehr nötig, dass ich eine Beschreibung der Dinge gebe. Alles, was ich sagen kann, mag darin gipfeln, dass Nevinson in keiner Weise die Verhältnisse in Angola übertrieben hat. In bezug auf den Sklavenhandel lässt er sogar eine weise Mässigung in seinen Mitteilungen walten. Ich selbst bin fünf Jahre an der Küste, nahe beim Verschiffungsplatz in Benguella, gewesen und habe gesehen, wie tausende von Sklaven verschifft wurden, aber während der ganzen Zeit, die ich dort war, habe ich niemals auch nur gehört, dass ein einziger zurückkehrte. Zu jener Zeit konnte man in Angola Sklaven für 12 bis 15 £ ohne weiteres kaufen.

Ich sah oft, wie sich junge Burschen auf der Laufplanke zum Dampfer losmachten und ausrissen. Besonders einen Fall erinnere ich genau, wo der Flüchtling sicher entkommen wäre, wenn ihn nicht zwei Eingeborene wieder ergriffen hätten. Ich weiss nichts über die Behandlung der Sklaven auf San Thomé selbst, aber auf einer Pflanzung an der Handelsstrasse, die durch das Olimbinga-Gebirge führt, werden die Sklaven grausam behandelt; ihre einzige Nahrung besteht aus süssen Kartoffeln; sie sind nur ein Haufen Unglück. Gerade, als ich dort eine Weile Umschau hielt, wurde ein stattlicher alter Neger herbeigeschleppt; er war geflohen und zwei Tage von der Pflanzung entfernt von einem Aufseher ergriffen worden. Als er nun Widerstand leistete und sich sogar auf die Erde warf, wurde er einfach erschossen.«

Soweit der »Planter«.

Im Anschluss an diesen Brief sagt das »Circular«, dass gerade die grossen Quäker-Häuser — gemeint ist Cadbury — den Thomékakao in grossen Mengen brauchen, »aber niemals wiesen sie darauf hin, dass der Hauptbestandteil der Erzeugnisse durch Sklavenarbeit gewonnen werde.«

Diese Vorwürfe haben natürlich auch deshalb überall Aufsehen erregt, weil sie aus England kommen, und weil es bekannt ist, dass gerade Portugal in den letzten Jahren mit England durch dick und dünn gegangen ist. Die portugiesische Regierung hat sich veranlasst gesehen, eine Verteidigungsschrift herauszugeben, die auch uns übersandt wurde. Darin werden hauptsächlich die gesetzlichen Bestimmungen und Einrichtungen, die zum Schutze der schwarzen Arbeiter getroffen sind, eingehend dargelegt. Gleich im Beginn der Schrift nennt die Regierung zwei Zeugen, den Deutschen Dr. Schulte im Hofe und den Franzosen Auguste Chevalier, die imstande seien, die Nevinsonschen Angriffe gegen San Thomé zu widerlegen. Wir haben keine Veranlassung, für die portugiesische Regierung eine Lanze zu brechen; denn deren Interesse liegt unserm Kreise zu fern. Wohl aber müssen wir uns auch um die wirtschaftlichen Verhältnisse der Kakaoländer kümmern, und da ist gerade die Arbeiterfrage, besonders die Beschaffung genügender Arbeitskräfte und die Behandlung der Schwarzen, von der grössten Bedeutung. Diese Frage ist nicht nur entscheidend für das Gedeihen einer einzelnen Kakaopflanzung, sondern auch einer ganzen Kakaokolonie.

Dass übrigens derartige Arbeitertransporte immer keinen guten Eindruck auf den Zuschauer machen, liegt in der Natur der Sache. Man braucht nur an die Scharen der polnischen Wanderarbeiter, die alljährlich das Deutsche Reich überschwemmen, oder an die Rekrutentransporte zu denken, um das bestätigt zu finden.

Aus dieser Veranlassung haben wir uns auch entschlossen, den Fall im Gordian zu behandeln. Wir wollen vorausschicken, dass die Amerikaner allerdings im laufenden Jahre bisher weniger Thomékakao erhalten haben als in den Vorjahren. Das liegt aber nicht in dem »slave grown cocoa«, sondern in den billigen Angeboten von Bahia und Samana/Sanchez. Als schon längst in Lissabon der Pflanzerring gebildet war, der auf Preis hielt, waren immer noch billigere Angebote im Markt, auf die nicht nur die Amerikaner, sondern auch die Engländer, Franzosen und Deutschen Bahiakakao kauften. Z. B. hat Deutschland in den letzten Monaten viel mehr Bahiakakao aufgenommen, als Thomékakao, während sonst das umgekehrte Verhältnis zu herrschen pflegt. Dafür haben aber die Lissaboner Vorräte, die im Sommer ziemlich gesunken waren, trotz kleinerer Zufuhren in den letzten Monaten beständig zugenommen und sind heute höher als in den Vorjahren. Wenn nun der Thomékakao nicht in England, woher gerade die Angriffe stammen, und in Nordamerika ein so grosses Absatzgebiet gefunden hätte, dann müssten die Thomépflanzer ihre Anlagen erheblich einschränken, denn Deutschland, Frankreich und Holland allein sind nicht imstande, die ganze Thoméernte allein zu bewältigen, zumal auch andere Sorten in diesen drei Ländern ebenfalls gebraucht werden. Thomé braucht England und Nordamerika notwendig als Absatzgebiete.

Im übrigen geben wir die Mitteilungen wieder, die wir von Leuten erhielten, die die Verhältnisse auf San Thomé und Principe ebenfalls aus eigener Anschauung kennen.

Von einer Seite wird uns geschrieben:

»Was nun die Anklagen des Engländers Nevinson betrifft, so sind sie, soweit Thomé in Frage kommt, sehr übertrieben. Ich war selbst zweimal auf Thomé und habe mit eigenen Augen gesehen, dass die schwarzen Arbeiter auf den Pflanzungen ganz gut und menschenwürdig wohnen, dass die Behandlung, wenn auch einmal Ausnahmen vorkommen, durchweg sehr gut ist. Ich glaube, dass man Ihnen dies nur bestätigen kann. Die Anwerbung in Angola ist mir allerdings nicht bekannt, aber sofern das eine sehr übertrieben ist, wird auch das andere übertrieben sein. Aus dem Aufsatz des »West India Committee Circular« spricht nur der Konkurrenzneid. Dieser Aufsatz kennzeichnet so richtig die ganz einseitige Beurteilung, die der Verfasser hat, da es sich um eigene Angelegenheiten handelt, und dass er von ganz andern Gedanken als von Mitgefühl geleitet wird.«

Weit ausführlicher äussert sich ein anderer Gewährsmann, ein alter Afrikaner, der die Verhältnisse durch langjährige Erfahrung von Grund auf kennt; er schreibt:

Der »West India Cirkular«-Artikel entbehrt jeder Bedeutung, da er klar und deutlich zu erkennen gibt, dass er die Anschuldigungen nur erhebt, um sich einen unbequemen Konkurrenten vom Halse zu schaffen. Er fühlt sich zu schwach, um der wachsenden Thomékonkurrenz wirtschaftlich mit Erfolg entgegentreten zu können; er ergreift daher das leichter zu behandelnde Gebiet der Verdächtigungen. Im August musste der Artikelschreiber seinen Kakao recht billig verkaufen; verschwänden die 400 000 Sack Thomé plötzlich vom Erdboden, würde er den seinigen freilich weit höher bewerten können; eine luminöse Idee.

Digitized by Google

das Schlagwort »Slavery« wirkt ja immer auf die Phantasie.

Bei dieser Gelegenheit erinnere ich mich eines deutschen Fabrikanten, als man ihm im Gespräch erzählte, dass der »Paiol« sich aus zusammengetragenen kleinen Posten zusammensetze, von unbedeutenden kleinen Eingeborenen-Pflanzungen und auch von grösseren Pflanzungen, von da aber entwendet, rief er entrüstet aus: »Gestohlenen Kakao mag ich nicht, um keinen Preis will ich mehr »Paiol« in meiner Fabrik sehen!«

Die in dem Proteste der portugiesischen Regierung angegebene Gesetzgebung existiert nicht nur, sie wird auch durchgeführt; mancher Pflanzer hat sich schon zu beklagen gehabt über deren Strenge und darüber, dass er bei vielen Gelegenheiten den Arbeitern ganz machtlos gegenüber steht.

Die landwirtschaftlichen Arbeiter in St. Thomé haben es mindestens ebenso gut wie die der englischen, französischen und deutschen Kolonien und besser als die Arbeiter am Rand und in Kimberley; ich könnte Parallelen ziehen zugunsten von San Thomé, sie stehen zur Verfügung, wenn es nötig sein sollte.

Eine aufstrebende Ackerbau-Kolonie wie San Thomé, eine Kolonie, die in zehn Jahren ihre Produktion vervierfachte, und die noch fortfährt zu pflanzen, braucht natürlich alljährlich eine grössere Zahl Arbeiter. — Tatsache ist ja nun, dass die Eingeborenen, durchaus keine Pflanzungsarbeiter abgeben; notgedrungen müssen daher sämtliche Arbeiter von aussen, von der Küste kommen, und wenn da in einem kleinen Hafen ein Trupp von, ich will gar nicht sagen 100, sondern nur 30 Köpfen eingeschifft wird, so macht dies schon einen gewaltigen Eindruck sowie grosses Aufsehen, namentlich für riesige Zuschauer.

Am liebsten nahm man in San Thomé Leute aus Sierra Leone, aus der Republik Liberia und Dahomey, die sich auf zwei Jahre bei freier Hin- und Rückreise verpflichten. Aus Accra nahm man ausser Arbeitern besonders viel Handwerker; alle diese Leute zog man den Angolaleuten vor als etwas intelligenter und dem Klima besser widerstehend; von letzteren liegen durchschnittlich neun vom Hundert im Hospital, von ersteren höchstens 3 Prozent.

Die betreffenden Regierungen, in diesem Falle die englische, die liberianische (von der englischen gedrängt) und die französische, erschwerten jedoch nach und nach diese zeitweise Auswanderung so, dass man heute wohl sagen kann, sie lassen keinen Arbeiter mehr heraus, ebenso macht es die deutsche Regierung; jeder braucht seine Leute selbst. Wer hat die Accra-Kakaokultur geschaffen? Doch nur Arbeiter, die in San Thomé gelernt haben.

Was Wunder, dass jetzt, da aus den genannten Küstenstrichen keine Arbeiter mehr zu haben sind, nachdem auch die Einführung von Kulis keine günstigen Resultate ergeben hat, San Thomé sich gezwungen sieht, die nötigen Arbeiter nur aus dem eigenen Lande zu holen, d. h. aus der Provinz Angola, denn für Mozambique haben sich die Engländer das Monopol gesichert.

Nach Nevinson sollten demnach die Damen keine aus Kimberley stammenden Diamanten mehr tragen und die Männer sich keinen Whisky and soda mehr für das Gold kaufen, das nach »Rand« riecht, und dabei zöge ich die Arbeit »on the plantations under conditions compassed to which the old slavery of the West was luxury and ease« derjenigen in den Minen »under english protection« vor.

Nevinson scheint die old slavery on the West in der Praxis ausgeübt zu haben, da er sich darauf beruft; in St. Thomé soll er aber nur wenige Tage gewesen sein, sodass er wohl kaum einen richtigen Einblick in die Verhältnisse gewinnen konnte.

Dass die aus Angola kommenden Arbeiter nicht wieder dahin zurückkehren dürfen, entbehrt der Begründung. Es ist vorgekommen, dass bei Ankunft eines Trupps neuer Arbeiter plötzlich einige hervortraten und den Besitzer als alten Freund und Herrn begrüssen, sie waren früher schon auf derselben Pflanzung. Und fragt man nach dem Grunde des Wiederkommens, so kann man wohl die Antwort hören: Mein Häuptling sagt, ich wäre ihm zu gescheit geworden, er könne mich nicht mehr im Dorfe brauchen, ich solle nur wieder dahin gehen, wo ich in der Lehre gewesen sei; da habe ich mich schnell wieder davon gemacht, sonst — war mein Leben nicht sicher.

Unbestreitbar ist, dass die Angolaleute auf den Pflanzungen auf St. Thomé viel lernen, erst zu Menschen werden. Der »Planter«, der zwölf Jahre an der Schiffsbrücke in Benguella gestanden hat, muss recht gut den Grad der Bildung und der Arbeitsfähigkeit beschreiben können, mit denen die »Arbeiter«, die aus dem Innern kommen und das erste Mal zu Schiff gehen, ausgerüstet sind.

Nicht viele kehren in ihre Heimat zurück; da verdienen sie kein blankes Geld, ja wenn man sie in den Hafenstädten herumlungern liesse, von kleinen, sehr kleinen Handlangerdiensten, in der Hauptsache von Diebstahl lebend, würden mehr nach der Küste zurückkehren. So bleiben sie lieber in St. Thomé, erneuern ihren Kontrakt, heiraten auf der Pflanzung oder verdingen sich auf einer andern Pflanzung oder haben während ihres ersten Kontraktes ein Handwerk gelernt, was sie dann frei ausüben, oder gehen im Tagelohn auf Regierungsbauten, als Hafenarbeiter, als Diener, Köche, Kutscher, Fremdenführer, Dienstmänner usw. Bei Wegebauten belieben sie sich nur im Falle der Not zu beschäftigen. Ein Teil kriecht bei Eingeborenen-Familien unter, bleibt Arbeiter oder heiratet nun und wird Grundbesitzer. Ich kenne Schwarze, die sich schon weisse Beamte leisten können, und wenn sie selbst nicht mehr Arbeiter waren, so war es doch der Vater. Noch ein Teil tut garnichts, lebt in unzugänglichen Schluchten des Gebirges, wo keine Polizei hinkommt, und stiehlt von den Pflanzungen Bananen, Mais, Geflügel und manchmal wohl auch eine Frau. Soldat werden ist nicht beliebt, doch lassen sich immer einige anwerben. Schliesslich stirbt wohl auch ein Teil. Der »Planter«, der so lange Jahre im Benguelladistrikt herumstreifte, wird sagen können, wie gross die Sterblichkeit in den Dörfern ist, und wie oft da eine Epidemie eintritt, die gleich die Hälfte der Bewohner wegrafft; in St. Thomé kommen auch noch epidemische Krankheiten vor, jedoch weniger heftig als in den heimatlichen Dörfern Inner-Afrikas, dank der guten ärztlichen Hilfe und den nötigen Isolierbaracken, die jede grössere Pflanzung in Bereitschaft hat.

Dass der Planter in Benguella einen Sklaven für 12—15 £ kaufen konnte, ist nicht richtig. Kaufen kann man ja manches Verbotene, wenn man dabei nicht erwischt oder früher oder später angezeigt wird, aber selbst wenn dem Herrn Planter dies Unheil nicht passierte, würde in diesem Falle der Kauf ganz illusorisch sein, da der »Sklave« ohne Kündigungsfrist, selbst wenn er Lohnvorschuss empfangen hat, den Dienst seines Herrn verlassen und irgend wo anders in Dienst treten kann; der Planter wird sich hüten, bei der Polizei oder dem Kurator zu reklamieren, und gleicher Weise wird er sich hüten, seinen »Sklaven« zwingen zu wollen, ihn z. B. auf einer Reise im Lande oder auswärts zu begleiten, falls der Diener, den er Sklaven nennt, nicht dazu aufgelegt ist usw.

Aengstlichen Gemütern zur Beruhigung darf ich zu dem gesagten noch hinzufügen, dass ich weder

Digitized by Google

Pflanzer, noch bei irgend einer Pflanzung auf St. Thomé beteiligt bin, und ebensowenig habe ich ein Interesse, die portugiesische Regierung oder Kolonie zu verteidigen; was aber wahr ist, ist eben wahr.«

Ferner schreibt uns ein sehr bekannter Gelehrter, der bei seinen Forschungsreisen wohl ziemlich alle Kakaoländer, auch Thomé, aus eigener Anschauung kennen lernte, über die Lage der schwarzen Arbeiter auf San Thomé folgendes:

»Die Arbeiter werden durch die Regierung oder unter Kontrolle derselben angeworben und an die Pflanzer gegen eine im voraus zu entrichtende Barzahlung von 500 Mk. pro Kopf abgegeben. Sie kommen aus dem Innern von Angola. Dort werden sie wahrscheinlich durch die grossen Häuptlinge gegen ein gewisses Entgelt angeliefert. Sie werden an die Pflanzungen für die Zeit von fünf (oder zehn?) Jahren abgegeben und zwar unter ganz bestimmten, die regelmässige Lieferung von Kleidung, ferner den Lohn und die Verpflegung, ärztliche Behandlung usw. betreffenden Bedingungen und Verträgen. Die Regierung lässt durch bestimmte Kommissare darüber wachen, dass die Pflanzer ihre Verpflichtungen gegenüber den Schwarzen erfüllen. Nach Ablauf der Kontraktsperiode kehren die Arbeiter in ihre Heimat zurück, wenn sie es nicht vorziehen noch länger auf den Pflanzungen zu bleiben, was oft geschieht, wenn die Pflanzer für ihre Verheiratung gesorgt haben und sie Familie gegründet haben.

Soweit ich gesehen habe, werden die Arbeiter gut gehalten, jedenfalls war das auf der Pflanzung Monte Café der Fall, welche von dem deutschen Konsul Spengler verwaltet wurde. Es liegt auch meines Erachtens im eigensten Interesse der Pflanzer, ihre Arbeiter gut zu halten, denn das Material ist sehr kostspielig. Allerdings konnte ich bemerken, dass die Arbeiter, und zwar jung und alt, männlich und weiblich, scharf zur Arbeit angehalten wurden, und dass eine strenge Disziplin gehandhabt wurde. Ohne diese würden aber auch die hervorragenden Erfolge im Plantagenbau auf St. Thomé niemals erreicht worden sein.

Für Humanitätsduselei hat der Portugiese wenig Verständnis. Dafür gibt es aber auch ein derartig freches Niggerpack, wie es die Engländer in ihren Kolonien erziehen, auf St. Thomé nicht. Der Engländer macht gern in Humanität, aber so recht von Herzen kommt es ihm nicht. Auch in Deutschland wird darin viel gesündigt. Die Kameruner machen sich schon offen darüber lustig. Mit falsch angebrachter Humanität kann man beim Neger mehr verderben als man mit richtiger Humanität zu erreichen imstande ist.

Der Ausdruck: »A modern slavery« passt gar nicht so schlecht auf die Verhältnisse in St. Thomé, aber der Ausdruck Sklaverei darf nicht in dem übertrieben schlimmen Sinne aufgefasst werden wie es in Deutschland meist der Fall ist.«

Schliesslich teilen wir noch die Zuschrift eines Herrn mit, der soeben nach mehrjährigem Aufenthalt auf San Thomé nach Europa zurückgekehrt ist und ebenfalls Gelegenheit hatte, die Verhältnisse auf San Thomé durch eigene Anschauung eingehend kennen zu lernen. Er schreibt uns darüber:

»Die Plantagenbesitzer von St. Thomé sind gezwungen, den Leuten ein regierungsseitig festgesetztes Gehalt zu zahlen, und zwar nicht etwa in Naturalien, wie es teilweise auf Faktoreien in Kamerun der Fall zu sein pflegt, sondern in bar; ausserdem erhalten die Leute einen Teil der Kleidung geliefert, ohne dass ihnen solche angerechnet wird; ferner übernehmen die Plantagenbesitzer die Verpflegung der Leute, und zwar erhalten die Leute auf den Kopf für den Tag: 800—1000 Gramm Lebensmittel, bestehend aus entsprechend zusammengesetzten und täglich wechselnden Gerichten, wie Fleisch und Reis, Mais und Bohnen, Reis und Fisch und dergleichen, die durch Köche unter Aufsicht eines höheren Plantagenbeamten mit den nötigen Zutaten von Salz, Fett und je nach der Art der Speisen mit Oel usw. zubereitet und den Leuten mittags aufs Feld geschickt werden. Die Mittagspause beträgt eineinhalb bis zwei Stunden. Nach Beendigung der Tagesarbeit erhalten die Leute wiederum ein in ähnlicher Weise wie die Mittagsmahlzeiten zubereitetes Gericht; auf einigen Plantagen wird vorgezogen, den Leuten auf ihren Wunsch am Sonntag für die Abendmahlzeiten während der Woche Naturalien in ausreichender Menge zur Selbstzubereitung zu übergeben, und diese bestehen dann z. B. aus: 1 kg Reis, $^1/_2$ kg Maismehl, $1^1/_2$ kg getrocknetem Fisch, $^1/_2$ kg Fleisch, $^1/_2$ Liter Palmöl und 0,3 Liter gutem Wein oder 3 Blatt Tabak.

Ausserdem stehen den Leuten nach Belieben Bananen, die für diesen Zweck angebaut sind, zur Verfügung, sowie auch andere Früchte, wie Abacate, Brotfrucht, Ananas und süsse Kartoffeln. Was nun die Wohnungen anbelangt, so werden den Leuten Holz- oder Steinhäuser errichtet die den hygienischen Vorschriften entsprechen; die Häuser sind für je zwei Personen angelegt, denn es wird von der Plantage darauf gesehen, möglichst die gleiche Anzahl Männer und Frauen zu haben, um so Familien zu gründen, und hierin ist auch der Hauptgrund zu suchen, dass die Neger nach Ablauf ihrer Kontrakte nicht nach dem Festland zurückgehen, sondern es vorziehen, auf St. Thomé im Kreise ihrer Familie zu bleiben.

Die diesen Ehen entstammenden Kinder werden selbstverständlich auf Kosten der Plantage verpflegt. Alle Plantagenbesitzer sind verpflichtet, je nach Anzahl ihrer Arbeiter monatlich mehrere Male die Leute ärztlich untersuchen zu lassen. Auf den einzelnen Plantagen sind Hospitäler vorhanden, in denen die Kranken von geschulten Pflegern beaufsichtigt werden, sowie auch grösstenteils sehr gut ausgestattete Apotheken, wodurch den betreffenden Aerzten oder Krankenwärtern jederzeit die erforderlichen Medikamente zur Hand sind.

Es dürfen nur Arbeiter beschäftigt werden, die seitens des Regierungskommissars kontraktlich verpflichtet sind, wodurch diesem Herrn, der in der Regel dem Richterstande angehört, die auf jeder Plantage vorhandene Arbeiterzahl genau bekannt ist; durch regelmässig vorgenommene Inspektionen des Kommissars wird streng darauf geachtet, dass die bestehenden Vorschriften für Unterkunft und Verpflegung der Leute genau innegehalten werden. In der Machtbefugnis dieses Kommissars steht, bei Nichtbefolgung der bestehenden Vorschriften den Plantagenbesitzern die Leute zu entziehen und sie auf andere Plantagen zu verteilen; schon hierdurch ist eine Garantie für gute Behandlung der Neger geboten, denn es wäre doch für den Plantagenbesitzer ein Experiment, das seinen Ruin herbeiführen würde, wenn der betreffende Beamte sich genötigt sehen sollte, in dieser Weise gegen den einen oder andern Plantagenbesitzer vorzugehen. Andererseits liegt es aber im Interesse des Arbeitgebers, seine Leute, die alle erst angelernt werden müssen, durch gute Behandlung an sich zu fesseln, und zwar erstens schon wegen der Schwierigkeiten bei Beschaffung von Leuten und dann wegen der damit verbundenen grossen Kosten. Gerade deshalb liegt dem Plantagenbesitzer ja auch so besonders daran, sich durch gute Behandlung und Verpflegung tüchtige Arbeiter zu erhalten, die den mühevollen Plantagenarbeiten gewachsen sind. Durch alles dies dürfte zu ersehen

Digitized by Google

sein, dass in der St. Thomé-Arbeiterfrage das Wort »Sklaverei« absolut unangebracht ist. Ich gebe Ihnen anheim, diese meine Ausführungen zu veröffentlichen.«

Damit hoffen wir, ein gut Teil zur Klärung dieser an sich recht unerquicklichen Angelegenheit beigetragen zu haben. Jedenfalls lassen sich nach diesen Aeusserungen die Berichte des Herrn Nevinson zum mindesten als übertrieben hinstellen, wenn man sie nicht geradezu als Stimmungsmacherei zu gunsten des in den englischen Kolonien gewachsenen Kakaos ansprechen will.

Menier beim Deutschen Kaiser.

Als mich vor einigen Wochen jemand fragte, »welche Schokolade ist eigentlich die populärste«, da bin ich in Verlegenheit gekommen. Ich liess Spanien, Frankreich, England, Deutschland, die Schweiz an meinen Augen mit all ihren grossen und jungen, kleinen und alten Fabriken vorüber wandeln und konnte doch aus der Verlegenheit nicht recht herauskommen. Endlich blieb ich in Frankreich hängen; ich musste die »Chocolat Menier« als die populärste Schokolade ausgeben; ich habe auch seitdem mein Urteil nicht ändern können.

Man unterscheide ja zwischen populär, beste, verbreitetste, berühmteste, und dergleichen Eigenschaften mehr! Die Eigenschaft »populär« oder die »populärste« zu sein, ist ein Ding an sich. Vieles muss zusammentreffen, um eine Person, einen Namen, eine Sache, eine Ware »populär« zu machen; recht oft senkt sich eine »Popularität«, auf deutsch »Volkstümlichkeit« über Nacht auf eine Person oder Sache nieder[1]), die, wenn absichtlich herbeigeführt, Hunderttausende verschlungen haben würde. —

Zur Volkstümlichkeit der Menierschokolade hat vieles beigetragen. Der Begründer der Fabrik hat schon 1825 einen der ersten Grossbetriebe in Frankreich errichtet. Als tüchtiger Mann - er ist aus dem Krämerstande hervorgegangen — gab er seiner Schokolade von Anfang an ein eigenartiges Gepräge. Das übertrug er auf alles, was zum Geschäft gehört. Wohin man kam, fand man immer das gleiche Bild. Und noch heute ist es unverändert. Durch Fleiss und Tüchtigkeit kam er sehr bald anderen zuvor. Er verdiente viel Geld, denn er machte seinen Abnehmern den Preis und die Verkaufsbedingungen. Und das tut die heutige Firma heute noch. In ganz Frankreich handeln alle Grossisten mit der Chocolat Menier, aber nicht ein einziger verdient einen Sou daran. Und alle Detaillisten in ganz Frankreich müssen Chocolat Menier führen, aber auch sie verdienen keinen Sou daran! So kommt es, dass die »Chocolat Menier« seit Jahren in Frankreich ohne jeden Zwischenhandelsaufschlag, also zu Meniers Fabrikpreisen, an den Konsumenten kommt. Ein solcher Zustand ist nicht gesund, aber er macht diese Marke zu einem gefährlichen Konkurrenten für alle neuen Marken; aus ihm ist auch zu erklären, wie eifrig skrupellose Fabrikanten und Händler bemüht sind, Namen und Packung nachzuahmen. Es gibt oder gab, bis zu ihrer Entfernung, Schokoladen, deren Packung der Original-Menierschokolade täuschend nachgebildet war, mit den folgenden Namen:

Meinier	Minier	Menien
Nemier	Niemer	Merien
Miener	Manier	Melier
Meiner	Mérier	Métier
Mercier	Murier	

Der Gründer hatte einen regen Geist, und als sein Geschäft gut im Laufen war, sah er sich nach Ehrenämtern um, die in der Regel die Mittel zum Zweck von Betitelungen bilden müssen. In dem Roman »Der Hüttenbesitzer« von Georges Ohnet spielt Mons. Menier eine Hauptrolle; sein Name ist statt Menier dort Moulinet. Ohnet schildert diesen Mons. Moulinet als einen Emporkömmling, der den durch die Schokoladenfabrikation gewonnenen Reichtum dazu benutzt, um Handelsrichter, Deputierter, Senator zu werden. Er lässt ihn das Schloss von Varennes kaufen, seine Tochter Athenais mit einem verarmten Herzog, des Titels wegen, verheiraten, eine eigene Zeitung, »Der Jurabote«, in Besançon gründen, damit er die öffentliche Meinung beeinflussen könne usw. Was daran richtig und was daran verzerrt ist, weiss ich nicht. Jedenfalls ist es falsch, wenn Ohnet berichtet: »Inzwischen war Papa Moulinet ein steinreicher Mann geworden. Man sagte, die Chemie der Nahrungsmittel habe ihn ein Verfahren gelehrt, das seine Schokolade zwar ihres Nährwertes beraubte, jedoch ihm jährlich enorme Summen einbrachte.« —

Das ist natürlich Unsinn und gehört zu den Anekdoten, zu denen auch die gehört, die man in Frankreich immer wieder hören muss: »Wissen Sie, wodurch die Chocolat Menier so berühmt geworden ist? Ich wills Ihnen sagen: Eines Tages war ein Fabrikationsfehler entdeckt worden, alle seit Monaten fabrizierte und verschickte Schokolade war draussen im Lande weiss geworden, sie hatte ausgeschlagen. Menier wäre bankerott gewesen, wenn er alle Schokolade hätte zurücknehmen und umtauschen müssen. Da kam der alte Menier auf den Gedanken, in allen Zeitungen zu annoncieren: Nur die echte Chocolat Menier wird nach einiger Zeit weiss, alle andere bleibt blank und braun! Und durch diesen Tric hat er nicht bloss den Bankerott abgewendet, sondern er hat seine Schokolade berühmt gemacht.« —

Mag George Ohnet den alten Papa Moulinet falsch geschildert haben, nehmen wir die Erzählung von dem Tric der weissen Schokolade für bare Erfindung, beides aber sind Mittel, einen Mann, einen Namen, eine Firma, eine Ware, populär zu machen. —

Historisch steht fest, dass das Haus Menier im Jahre 1825 gegründet worden ist. Die älteste, heute lebende Generation ist also schon bei »Chocolat Menier« gross geworden, sie und die jüngeren wissen nicht anders, als dass die Menierfabrik die grösste Schokoladenfabrik der Welt ist, und wer »La plus grande Fabrique du monde, Production 55 000 Kilo par jour in Noisiel« bei Paris kennt, der kommt auch mit einigem Respekt wieder nach Hause. Denn 55 000 Kilo Schokolade als Tagesleistung ergibt eine Jahresmenge, für 300 Arbeitstage, von 16½ Millionen Kilo à 4 Francs gleich rund 65 Millionen Francs Umsatz. Auch diese gewaltigen Umsatzziffern bilden ein Mittel, populär zu werden.

Auf 45 Ausstellungen war das Haus Menier vertreten, die zwischen 1832 und 1905 liegen. Natürlich sind ihm überall die ersten Preise verliehen worden. Auf der letzten Pariser Weltausstellung im Jahre 1900 wurden »Deux Grand Prix und Trois Medailles d'or« erworben. Auch das hilft, populär zu werden.

1) In diesen Tagen ist der vielgenannte Hauptmann von Köpenick ein Beispiel dafür, wenn auch in ganz anderer Weise. R. d. G.

Digitized by Google

Und zu allen den vielen Mitteln, die dem Hause Menier gegeben sind, zu seinem Alter, seiner Grösse, seinem Reichtum, seiner geschickten Geschäftsführung kommt nun auch noch, dass der heutige Besitzer der Firma, Herr Gaston Menier, schon zweimal Gast des Deutschen Kaisers hat sein dürfen, was ein deutscher Schokoladenfabrikant noch nicht von sich sagen kann.

Wir wussten, dass über den letzten Besuch, den Herr Menier dem Deutschen Kaiser in den nordischen Gewässern in diesem Sommer hat abstatten dürfen, in französischen Zeitungen ausführliches gestanden hat; wir haben uns deshalb die Zeitung »Le Temps« Nr. 16479 vom 4. August 1906 verschafft. Wenn von der Schokolade bei diesem Besuche auch nicht gesprochen worden ist, so wird es die Gordianleser doch wohl interessieren, was man in Paris über diesen Besuch berichtet hat, und wie man über unsern Kaiser bei einer solchen Gelegenheit urteilt. Wir glauben daher recht zu tun, wenn wir den ganzen Bericht, übersetzt, im folgenden abdrucken.

* * *

Es ist bekannt, dass die Dampfjacht des Herrn Gaston Menier, die »Ariane«, auf ihrer letzten Nordlandfahrt dem deutschen Kaiserschift begegnete. Der französische Deputierte empfing an Bord der »Ariane« den Besuch des deutschen Kaisers und wurde mit seinen Freunden zum Diner auf die »Hamburg« eingeladen. Wir können folgende Auszüge aus einem Privatbriefe veröffentlichen, der von einem Mitreisenden des Herrn Gaston Menier (dem Temps-Mitarbeiter Herrn Gaston Berardi), an einen seiner Freunde gerichtet ist.

* * *

Das war in der Tat ein unerwartetes Zusammentreffen. Am Abend vorher hatten wir die Bucht von Stavanger verlassen, die von der untergehenden Sonne wie mit Glut übergossen schien, während im Gegensatz hierzu über den sich in dunkeln Umrissen hervorhebenden Bergen, wie eine hübsche Dekoration, der metallisch glänzende Mond zum Himmel stieg, zu einem Himmel, der so klar war, dass der Rauch der »Ariane« ein weithin sichtbares Band zog.

Acht Uhr. Am Fusse des Gebirgszuges, noch in Nebel gehüllt, lag die kleine Stadt Bergen, deren helle Häuser sich im Wasser spiegelten, und weiter ihr alter Hanseaten-Kai mit seinen verankerten Barken, und der belebte Marktplatz. Drei grosse weisse Schiffe liegen vor Anker. Noch ehe wir langsame Fahrt genommen haben, erkennen wir schon die »Hamburg«, die Kaiser-Standarte zeigend, und weiter die Begleitschiffe »Sleipner« und »Leipzig«, — dann, dicht zur Seite, förmlich auf dem Wasser kriechend, ganz tief, ganz schwarz, wie kleine flammenspeiende Drachen, zwei deutsche Torpedoboote.

Der Kaiser kannte die »Ariane«, die er im Jahre 1902 besucht hatte, als Herr und Frau Waldeck-Rousseau sie für ihre Nordlandreise benutzten, und in der sehr ausführlichen und lebhaften Schilderung, die Herr Gaston Menier einigen seiner Freunde von seiner Reise entwarf, hatte er uns auch von diesem ersten Besuch erzählt, der seinerzeit schon Aufsehen gemacht hatte. Wir erwarteten eher alles andere, als die Wiederholung eines solchen Zusammentreffens. Aber wir hatten kaum telegraphiert (das »Hinstürzen« an den Telegraphen ist, wenn nicht der erste, so doch sicher der zweite Schritt des aus dem Häuschen geratenen Parisers), als unser freundlicher Wirt, Herr Menier, von der »Hamburg« zurückkommend, an deren Bord er nämlich auf Einladung hin gewesen war, uns für 11 Uhr den kaiserlichen Besuch ankündigte. — Einige Minuten später legte ein von acht Ruderern getriebenes Boot am Fallreep an, und der Kaiser erschien an der Brüstung.

Im Jachtanzug, weisser Mütze und weissen Schuhen, ohne weitere Abzeichen als die vierfache goldene Admiralslitze auf dem Aermel seines dunkelblauen Rockes, kommt er, die Hand leicht erhoben, lächelnd näher. Vorstellung und Händeschütteln (shake-hands) mit ganz britischer Kräftigkeit. Nur zwei Personen begleiten ihn: Herr von Jenisch, Neffe des Reichskanzlers, als Vertreter des Ministers des Auswärtigen, und Herr Professor Schiemann, dessen Name in jüngster Zeit oft durch die Presse gegangen ist, ein kleiner magerer Mann, grosser Sprachkenner, in Bewegung und Sprache langsam, mit ausgesprochen slavischem Typus (er ist, glaube ich, von russischer Herkunft), dessen feines Profil wir bald Gelegenheit haben werden in Paris zu sehen, da er studienhalber unsere Bibliotheken besuchen muss.

Und die Konversation beginnt im liebenswürdigen, leichten Plaudertone; kaum, dass dann und wann in einem Ausdruck oder einer Satzwendung sich die Nationalität unseres Gastes verrät; denn Wilhelm II. kennt unsere Sprache, ich möchte sagen »aus dem ff«.

Die Erinnerung an Waldeck-Rousseau, dessen Andenken der Kaiser ehrte, rief, als er sich nach den letzten Stunden des grossen Staatsmannes erkundigte und von der grausamen Krankheit sprach, die dieser ertragen musste, folgende traurige Worte hervor: »Ja, ja, ich kenne das, es ist dasselbe, woran man auch in meiner Familie stirbt.« Und er fügte hinzu: »Ich werde niemals den Blick meines Vaters vergessen, mit dem er die Fortschritte der Krankheit, an der er litt, aus den Augen der ihm nahe kommenden herauszulesen suchte. Wir haben in Frankfurt ein dem Studium dieser Geissel gewidmetes Institut gegründet. Einer unserer Professoren glaubt schon ein Serum gefunden zu haben —.«

Dieses traurige Thema verlassend, sprachen wir von Politik, und zwar von orientalischer Politik. Der deutsche Herrscher verfolgt schon seit langer Zeit die unermüdlichen Anstrengungen der Japaner. »Ich habe darüber mit dem Zaren gesprochen, ebenso über den vorzüglichen Informationsdienst, den die Japaner von einem Ende der Welt bis zum anderen eingerichtet haben. Trifft man einen, so weiss man tatsächlich nicht, ob der vor einem stehende ein Kaufmann, ein Handwerker, oder ein verkappter Offizier ist. Ich habe gehört, dass in einer Barbierstube, wo sich Militär-Attachés rasieren liessen, derselbe, der sein Rasiermesser über ihre Gesichter führte, ein Oberst des japanischen Generalstabes war.« Und lebhaft fuhr er fort: »Man wird demzufolge noch sehen, sowohl in Asien als anderswo, was der erste Triumph der Gelben über die Weissen noch kosten kann. Für den Augenblick sehen wir das am besten an England. Aber die Gelben haben noch viel vor (ont plus d'un tour dans leur sac). So haben sie vertragsgemäss dem Handel eine Stadt am Jalu eröffnet, aber vorsorglich auch eine Brücke zwischen den beiden Ufern des Flusses angelegt, die die Handelsschiffe hindert, flussaufwärts zu gehen.« Und er lacht, indem er seine Beobachtungen durch ein leichtes Schnalzen von Daumen und Zeigefinger bekräftigt.

Ich betrachtete ihn aufmerksam, während sich das Gespräch entwickelte, und folgte den Bewegungen dieser lebhaften Physiognomie, hinter der sich ein immer tätiger Geist und ein stets bereiter Wille erkennen lassen. Der Kaiser ist

Digitized by Google

von mittlerer Statur, gut proportioniert, schon ziemlich altersgrau (»besser graue Haare, als gar keine«, hatte er scherzend erklärt), sein Auftreten und seine Bewegungen sind jugendlich, das Gesicht eigentlich flach mit kräftig entwickelten Backenknochen, die Nase charakteristisch, die Zähne prachtvoll in einem germanischen Munde, wo das Lachen mehr ausdrucksvoll als graziös ist, beschattet durch einen nach aufwärts gerichteten Schnurrbart, der durchaus nicht dicht ist, aber kühn, gesträubt wie die Eisen einer Hellebarde, wie man ihn in gewissen Portraits dargestellt findet, und wie er zu einem charakteristischen Zuge geworden ist, den besonders die Karrikaturisten hervorzuheben lieben: übrigens ein friedlicher blonder Schnurrbart, vergnügt in die Höhe gewirbelt, ein Schnurrbart auf Ferien. — Das Auge ist auffallend, graublau, ein wenig hart, der Augapfel immer in Bewegung, ein sprechendes, aufmerksames und nachdenkliches Auge, das einem immer im Gedächtnis bleibt. Ueberdies ist die ganze Persönlichkeit unablässig in Aktion, immer unter Dampf, zur Unterhaltung mit beitragend, die Rede erläuternd; das Auge fragt, der Kopf nickt Beifall und die Hand begleitet die Rede. Nur der linke Arm bleibt unbeweglich und verlässt fast nie den Gürtel oder die Tasche seines Rockes. — »Wer weiss?« endete er, »es wird keine zehn Jahre dauern, dann werden wir vielleicht eine japanische Flotte im Mittelländischen Meere sehen. Und das wird wieder etwas neues sein, eine Kundschaft des Herrschers des Kaiserreichs der aufgehenden Sonne, die besagt, dass er auch in abendländischen Fragen mitreden möchte.«

Wenn es wahr ist, wie ich vor einigen Tagen von einem aus China Angekommenen versichern hörte, dass ein japanisches Geschwader im nächsten Jahre die englischen Häfen besuchen soll, dann würde Wilhelms II. Prophezeiung noch eher eintreffen.

* * *

Abends mussten wir an Bord der »Hamburg« speisen. »Um 8 Uhr«, hatte der Kaiser wiederholt, als er das Fallreep der »Ariane« hinunterstieg, nachdem er eine Stunde bei uns gewesen war und über die verschiedensten Dinge geplaudert hatte mit einer Gewandtheit, mit einem lebhaften Feuer und mit einer Kenntnis von dem, was bei uns los war, und was alles von sich zu geben, ihm sichtbares Vergnügen bereitete. Um 8 Uhr gingen wir an Bord der kaiserlichen Jacht, wo ein junger Marineoffizier, blond wie ein Gretchen, den Damen galant die Hand reichte — eine tadellos behandschuhte Hand —, um ihnen beim Aussteigen aus dem Boot behilflich zu sein. Der Kaiser erwartete uns auf der ersten Brücke, am Eingange eines kleinen, mit Blumen geschmückten Salons, wo frische Orchideen-Buketts, wie am Ausgange eines Treibhauses, den jungen und hübschen Pariserinnen, die uns begleiteten, dargereicht wurden. »Da sehen Sie, was wir in unserem Schiffsgarten ziehen können«, sagte der Kaiser lächelnd. Und sich an den ihn begleitenden, zahlreich vertretenen Generalstab wendend, sagte er: »Kommen Sie, meine Herren, kommen Sie«. Die Vorstellungen fanden sehr rasch statt. Ich hörte da die mir bekannten Namen des Hofmarschalls und der hauptsächlichsten Hof-Würdenträger, und ferner die Namen mehrerer Minister und verschiedener Generäle, die zum grossen Teil der kaiserlichen Leibgarde und den Regimentern in Potsdam angehören. Alle sind in kleiner schwarzer Marineuniform, mit Goldknöpfen, ohne Abzeichen, und mit schwarzer oder weisser Mütze. Nur der Kaiser trägt an der Ordensschnalle die militärischen Orden und die Admiralsabzeichen.

Das Diner wird mit ausserordentlicher Schnelligkeit in dem mit Crimson-Rosen geschmückten Speisesaale serviert, und zwar von Matrosen mit entblösstem Halse, unter der Direktion des Haushofmeisters in Tracht, der sie auf ein Zeichen in militärische Bewegungen setzt. Die erste Rotte bringt die Gerichte, die zweite die Saucen, die dritte die Gemüse, die vierte schliesslich die diversen Zutaten, die auf einer deutschen Tafel gewohntermassen den Braten begleiten: Eingemachtes, Salat, Marmelade usw. Ein deutsches Menu gab es, aber französische Musik; denn im Laufe der Mahlzeit unterhält uns das Orchester mit Phantasien, wo die Namen von Auber, Gounod, Delibes, abwechseln mit den bescheideneren von Gillet und Ganne, welch' letztere in ihren Kompositionen ohne Zweifel ein musikalisches Menu mit den zugehörigen Konfekten, pikanten Senfgurken und sonstigem zum Besten geben.

Der Kaiser nimmt in der Mitte der hufeisenförmigen Tafel zwischen den beiden mit uns eingeladenen Damen Platz, mit denen er sich äusserst huldvoll unterhält; ohne Zweifel, er bereichert das am Morgen schon berührte Kapitel der Liebenswürdigkeiten (le chapitre des chapeaux) mit neuen Elementen und Erklärungen im Laufe dieses galanten Gespräches, von dem die Weltgeschichte nichts weiss.

Später werden die Konversationen an Bord bei einer Zigarre fortgesetzt. Einen besonders anziehenden Gesprächsstoff bildete das alte norwegische, von den Wikingern herrührende Sprichwort: »Wer Herr des Meeres ist, ist Herr der Erde«. Aber die weniger wichtigen Themen in mehr familiärem Tone herrschen vor. Ein wenig von der deutschen Gemütlichkeit verbreitet sich unterdessen unter den Tischgenossen nach gemeinsamem Mahle. Ein rührendes Echo fand in meinem Herzen die Art des Kaisers, wie er, seiner Mutter, der verstorbenen Kaiserin gedenkend, sprach: »Mama sagte mir . . . .«. Und ich erkannte diese angenehme Art, diese Aufmerksamkeit wieder in tausend unmerklichen Kleinigkeiten, bis zu den mit den kaiserlichen Porträts geschmückten Gläsern, die uns, von freundlicher Hand in seidene Beutelchen eingewickelt, beim Nachtisch gereicht wurden.

Der Kaiser findet grosses Vergnügen an diesen Fahrten; es sind seine Ferien — trotzdem er mit Berlin eine direkte Telegrammverbindung unterhält, welche ihn indessen auch erst mit 24 stündiger Verspätung von der Geburt seines Enkels unterrichten konnte. »Denn das glückliche Ereignis gelangte zu unserer Kenntnis, als wir auf hoher See waren,« sagte mir ein hoher Würdenträger des Generalstabes. Und er erzählte mir von der glücklichen Begebenheit, glücklich für alle, die sich unter dem »Schutze« (sous les auspices) des Kaisers befanden, der seiner Freudigkeit und seinem erstaunlichen Gedächtnis bei jeder Gelegenheit und auf allen Gebieten freien Lauf lässt. Ich möchte folgenden Beweis hierfür bringen:

»— Also, Sie haben in Bonn studiert?« fragte er mich in deutscher Sprache. »Haben Sie den Professor Carl Sell gekannt?« — Es war mein Lehrer . . »Es war auch der meinige. Ach, der gute Carl Sell, mit seiner Brille, seiner runden Nase und seinem hübschen Bäuchlein!« Und Studentenerinnerungen sprudeln hervor.

Ich hätte bei dieser Gelegenheit eine andere, weiter zurückliegende Erinnerung wachrufen können. Es war in dieser kleinen Stadt Bonn,

Digitized by Google

im Mai 1869. Man feierte das Jubiläum ihrer alten Universität. In einem mit Guirlanden und Fahnen geschmückten Saale hatten mehrere hundert Studenten um die in langen Reihen aufgestellten Tafeln Platz genommen. In der Mitte der einen dieser Tafeln erhob sich jemand, und ich sehe noch seinen blonden, leicht gekräuselten Bart, sein blaues, sehr gütiges Auge, und höre seine klare Stimme:

»Unsere Universität hat mir diesen Morgen eine unverdiente Ehre erwiesen; sie hat mich zum Doktor ernannt! . . .«. Und Friedrich, Kronprinz von Preussen — denn er war es, der künftige Kaiser, der Vater des jetzigen Herrschers — endete seinen Toast mit dem Rufe: »Auf diesem linken Ufer des Rheins erhebe ich mein Glas voll deutschen Weines . . . .«

1869! Wie lange ist das her! Und wie nahe liegt es doch für die, die diese Stunden mit erlebten und seitdem die Ufer des deutschen Rheins nicht wieder gesehen haben.

Diese Gedanken an meine Studienzeit kamen mir, während mich Wilhelm II an diese hübsche Stadt Bonn erinnerte. Ich sah sie wieder in Feststimmung mit ihren helleuchtenden Fackeln, den Blumengewinden und den hochgewachsenen säbelumgürteten Burschen, und ich sehe den ehrwürdigen Fluss, dahinziehend zwischen den blühenden, mit den Ruinen einst stolzer Burgen gekrönten Hängen. Heute fühlen vielleicht auch alle diese hochgestellten zum Teil schon etwas behäbigen Offiziere in ihrem Jachtanzuge, gleich wie ihr Kaiser, ein wenig von dem Gemüt und jugendlichen Humor aus ihrer Studienzeit. Aber einmal wieder nach Berlin zurückgekehrt und wieder in Uniform steckend, verändert sich Haltung und Denken. Und vielleicht auch der kaiserliche Schnurrbart, der berühmte Schnurrbart, nimmt dann eine andere Form an.

Trommelwirbel! Ein kurzes Kommando: Die Mannschaft präsentiert. Nichts rührt sich an Bord. Mit entblösstem Haupte, die Offiziere salutierend, hören wir die deutsche Nationalhymne feierlich in den sinkenden Abend hineintönen. Es ist zehn Uhr. Die Flaggen werden eingeholt, und dann, nachdem das Orchester die norwegische Nationalhymne hat hören lassen, erschallt rundherum um das Schiff lauter Beifall aus hunderten von kleinen Booten, die, wie eine Mövenschar uns umspielend, leise herangekommen waren, ohne dass wir bisher ihre Anwesenheit bemerkt hätten. Auf der Rhede badete sich die Sonne in Gold und Purpur, und mitten durch die kleine Flottille nahmen wir unsern Weg heimwärts in der magischen Nordlandsnacht.

Ich musste immer wieder an das lebendige, bezaubernde und wiederum eigenartige Bild denken, dessen Züge sich in meine Erinnerung eingruben. Ich versuchte es aus dem Rahmen und dem Milieu, wo ich es gesehen hatte, herauszulösen, und ich fragte mich, ob der deutsche Kaiser wohl noch einmal diese Reise nach Stahlheims Bergen machen werde, wo er nun schon elfmal gewesen ist, und wo er auf den Bergesgipfeln oft stundenlang allein sitzt und träumt. Ich sehe ihn in Gedanken in dieser Felsen- und Gletscherwüste, wo Wasser herniederstürzen und wildzerrissene Berge den Himmel zu bedrohen scheinen. Ob wohl dem, der kürzlich in Aachen Karls des Grossen Grab öffnen liess, inmitten dieser Gletscherwelt einige von den hohen Gedanken gekommen sein mögen, die der Dichter dem Traume Karls des V. verleiht? Ob seine Germanenphantasie wohl auf der Höhe eines jener Berge davon träumt, wie ein neuer Siegfried die Walküre mit dem befreienden Kusse erweckt? Oder ob er hier auf skandinavischem Boden an jenes ernste Wort »Der Stärkste ist am mächtigsten allein«, denkt? Eine andere Stimme, die eines englischen Staatsmannes, hatte schon, auf eine ganze Nation bezogen, die »glänzende Isolierung« als einen Vorteil bezeichnet. Aber die Zeiten haben sich geändert!

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1906.

Die fett gedruckten Ziffern bedeuten die Einfuhren und Ausfuhren im September der drei Jahre 1906, 1905 und 1904. Die übrigen Zahlen beziehen sich auf die neun ersten Monate Januar bis September dieser drei Jahre.

a) Einfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen	**2692400**	**1998900**	**1977700**
in 9 Monaten	27008700	22484300	20688800
davon aus:			
Portug. Westafrika	6072100	5235100	5022400
Brasilien	4608900	3230400	2965700
Dominik. Republik	4273600	3312700	3280500
Ecuador	3684100	4252400	4450100
Britisch-Westafrika	3223600	2313200	1177200

Die Zunahme der neun Monate 1906 gegen 1905 beträgt 20 Prozent. Die hohen Preise haben den Bedarf auch im September nicht beeinflusst, woraus ersichtlich ist, dass im September einerseits tatsächlich billige, unsichtbare Vorräte auf manchen Fabrikböden vorhanden waren, und dass im September andererseits viele Fabrikanten noch alte billigere Schlüsse laufen hatten. Die für den gestiegenen Bedarf nötigen Kakaobohnen müssen doch trotz kleinerer Vorräte noch aufzutreiben sein.

Für neun Monate 1906 nimmt Thomé den ersten Platz unter den deutschen Bohnenlieferanten ein, für den September 1906 allein ändert sich diese Reihenfolge, denn es wurden verzollt von

Brasilkakao	665300	Kilo	oder	etwa	11000 Sack
Dominik.Kakao	441400	»	»	»	5000 »
Thomékakao	368500	»	»	»	6700 »
Ecuadorkakao	340000	»	»	»	4300 »
Accrakakao	296000	»	»	»	5000 »

Ausser diesen fünf Sorten sind im September 1906 noch 580 300 Kilo aus Kamerun, Venezuela, Westindien u. a. verzollt, die bei einem Durchschnittsgewicht von 70 Kilo etwa 8300 Sack ausmachen dürften, sodass im ganzen gegen 40300 Sack auf die Einfuhr ins deutsche Zollgebiet im September 1906 zu rechnen sind. In dieser Zeit sind, nur um einen Vergleich zu nennen, in Hamburg 76 586 Sack gelandet, doch ist davon auch der allerdings weniger erhebliche Anteil abzurechnen, den Hamburg an der Kakaoversorgung anderer Länder hat. Hierzu gehören u. a. die drei nordischen Königreiche, Russland, teilweise auch Holland, Belgien und die Schweiz.

Kakaobutter	**1800**	**2000**	**2300**
in 9 Monaten	9200	14400	20500
Kakaomasse	**500**	**400**	**700**
in 9 Monaten	12300	4900	3500
davon aus:			
Holland	8300	4100	3500
Kakaopulver	**47400**	**39700**	**44900**
in 9 Monaten	385800	365200	365900
davon aus:			
Holland	378700	363100	353900

Digitized by Google

Die holländischen Einfuhren sind wohl wieder gestiegen, doch bedeuten die 15600 Kilo Zunahme seit Anfang 1906 gegen 1905 nichts gegen die 4524400 Kilo, um die die Einfuhr von Rohkakao für die deutsche Kakaoindustrie zunahm.

Schokolade	**108000**	**73800**	**77000**
in 9 Monaten	682600	554800	488300
davon aus:			
Schweiz	630400	512100	437400
Frankreich	35900	30900	40000

Der September 1906 war für die Schweiz der erste Monat der Zugehörigkeit zur Brüsseler Konvention. Deshalb stellte sich der Einfuhrzoll für Schokolade aus Vertragsländern — ohne den Konventionszuschlag von 10 Mk. — auf 50 Mk. für 100 Kilo. Deshalb waren 1906 auch die Einfuhren im August, wo noch 60 Mk. Einfuhrzoll auf 100 Kilo entrichtet werden mussten, kleiner und im September erheblich grösser als in den früheren Jahren. Allein aus der Schweiz kamen 1906 im September 99900 Kilo gegen 70900 Kilo im Vorjahr und 72900 Kilo 1904.

Schokoladewaren	**6700**	**6900**	**5800**
in 9 Monaten	62800	62100	50400
davon aus:			
Schweiz	22400	21100	12500
Oesterreich-Ungarn	16300	17000	12500
Frankreich	14400	15700	12600

Der durchschnittliche Wert dieser Einfuhren stellt sich auf 378 Mk. für 100 Kilo.

Feines Backwerk	**25400**		
Zuckerwaren	**12500**	**42800**	**41600**
Kindermehl	**1800**		
in 9 Monaten	390700	394800	377700
davon aus:			
Frankreich	101200	92800	73800
England	93800	120100	122800
Oesterreich-Ungarn	59300	53300	51000

Die Durchschnittswerte der Einfuhren betragen auf 100 Kilo für feines Backwerk 150 Mk., für Zuckerwaren 186 Mk. und für Kindermehl 100 Mk.

Teigwaren	**43700**	**48500**	**41600**
in 9 Monaten	692400	630000	586400

Von den 692400 Kilo, die in den ersten neun Monaten d. J. ins deutsche Zollgebiet eingeführt wurden, sind 391900 Kilo in den beiden ersten Monaten Januar und Februar angeschrieben. Der Durchschnittswert beträgt nach den amtlichen Erhebungen 37.50 Mk.

Milch, eingedickt, trocken	**2600**	**4800**	**3100**
in 9 Monaten	35400	29800	25100
davon aus:			
Schweiz	34200	25000	20600

Der Einfuhrwert beträgt im Durchschnitt 80 Mk.

Mandeln	**476200**	**346200**	**555100**
in 9 Monaten	5174800	4098600	4574700
davon aus:			
Italien	3427400	2538700	2504700
Spanien	689100	359700	516200
Marokko	476000	864200	1096400
Frankreich	440800	271300	385900

Vanille	**8100**	**2600**	**1600**
in 9 Monaten	111700	72100	73000

Hierin ist der Bedarf wesentlich gestiegen, was nach Berichten Hamburger Vanillehäuser teilweise auf Kosten des Vanillins geschehen ist. Im Januar und Februar 1906 allein sind 51000 Kilo eingeführt. Der Durchschnittswert stellt sich für 100 Kilo auf 1263 Mk.

Honig	**183300**	**248900**	**289100**
in 9 Monaten	2219800	1729400	2052400
davon aus:			
Kuba	839400	655400	700200

Die Einfuhren im Januar und Februar 1906 betragen allein 1458800 Kilo, infolge der am 1. März 1906 aufgehobenen Taravergütung, die auf den Zoll von 40 Mk. für 100 Kilo etwa 10 Prozent ausmacht.

b) Ausfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoabfälle	**18000**	**1700**	**—**
in 9 Monaten	109900	41500	24200
davon nach:			
Holland	98100	41300	24200

Seit Jahresanfang wie für den September allein ist eine den Zahlen nach nur unbedeutende, im Verhältnis aber recht erhebliche Zunahme zu verzeichnen.

Kakaoschalen	**114900**	**71300**	**72900**
in 9 Monaten	659600	579800	419700
davon nach:			
Holland	398800	269300	282400
Schweiz	235500	300300	128600

Auch hier ist die Zunahme im ganzen wie für Holland anhaltend stark, während die Schweiz im ganzen noch zurück ist, wenn sie auch im September 1906 allein 57200 Kilo oder 6200 Kilo mehr als Holland erhielt.

Kakaobutter	**196600**	**146700**	**103400**
in 9 Monaten	1832600	1264800	918600
Kakaomasse	**28100**	**22700**	**15400**
in 8 Monaten	267800	297300	334900
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	109300	132900	135000
Holland	63300	101500	138000

Die Ausfuhr nach Oesterreich ist durch den neuen Zolltarif beschränkt. Nach Holland sind 31500 Kilo im Januar und Februar 1906 ausgeführt, in neun Monaten 1906 nur 63300 Kilo. Der Durchschnittswert beträgt hierfür 146 Mk.

Kakaopulver	**18100**	**41800**	**13000**
in 9 Monaten	290200	385100	154800
davon nach:			
Holland	51100	62000	32800

Im Januar und Februar sind von den Gesamtausfuhren des laufenden Jahres 181300 Kilo ausgeführt. Die Septemberausfuhren 1906 verteilen sich auf Holland mit 3500 Kilo, die Schweiz mit 3300 Kilo, Dänemark mit 2600 Kilo, Schweden mit 400 Kilo. Die Bestimmung der restlichen 8300 Kilo ist nicht bekannt gegeben. Die Ausfuhren sind durchschnittlich mit 195 Mk. bewertet.

Schokolade	**60000**	**95400**	**30700**
in 9 Monaten	345000	592400	236900
davon nach:			
Belgien	49100	20900	33300
England	46400	37000	55800
Holland	43500	—	—

Die Ausfuhren nach Belgien und England sind gestiegen, für Holland fehlen Vergleichszahlen; ausserdem beziehen sich die holländischen Zahlen nur auf die Zeit von März bis September. Der Wert stellt sich auf 213 Mk. für 100 Kilo.

Digitized by Google

Schokoladewaren	**28700**	**29800**	**25800**
in 9 Monaten	199300	205300	171900
davon nach:			
Belgien	36600	28000	16100
England	34000	79300	102600
Holland	20200	—	—
Schweiz	17500	—	—

Die Ausfuhren nach Holland und der Schweiz beziehen sich nur auf sieben Monate, von März bis September 1906. Vergleichszahlen der Vorjahre fehlen. Zu beachten ist der Ausfall der englischen Ausfuhren. Für Schokoladewaren ist ein durchschnittlicher Ausfuhrwert von 279 Mk. angegeben.

Feines Backwerk	**25400**		
Zuckerwaren	**88100**	**155100**	**111800**
Kindermehl	**15900**		
in 9 Monaten	1215100	1144700	844300

Die Ausfuhrwerte sind für feines Backwerk mit 130 Mk., für Zuckerwaren mit 152 Mk., für Kindermehl mit 100 Mk. ermittelt.

Teigwaren	**30000**	**31900**	**69800**
in 9 Monaten	245200	204000	207200

Auf 100 Kilo beträgt der Wert 60 Mk. im Durchschnitt.

Honig	**7400**	**62900**	**28200**
in 9 Monaten	106600	147000	131700
davon nach:			
Frankreich	56700	63700	5600

Von diesen Mengen sind 65600 Kilo (davon 47700 Kilo nach Frankreich) schon im Januar und Februar 1906 ausgeführt. Der Wert beträgt 41 Mk.

Milch, eingedickt, trocken	**196400**	**408800**	**226000**
in 9 Monaten	4018600	3911700	3140600
davon nach:			
England	2233000	2312200	1994600
Britisch-Südafrika	202000	228000	262700

Auch im September 1906 ist die Ausfuhr gegen die Vorjahre zurück geblieben. Der Wert stellt sich auf 90 Mk. für 100 Kilo.

Zucker.

Bericht vom 20. November 1906.

Nach der Abschwächung der Preise in den ersten Novembertagen hat sich auf den Zuckermärkten eine kleine Besserung vollzogen. Die Preise konnten sich, abgesehen von kleineren Schwankungen, in der Berichtszeit behaupten. Allerdings tauchten verschiedene Gründe auf, die eine Abschwächung hätten erwarten lassen können. So schliessen die amerikanischen Raffinerien in diesem Jahre früher. Ausserdem kamen günstige Nachrichten aus den Rohrzuckerländern, doch sorgten andererseits recht ansehnliche Käufe, ungünstige Nachrichten über die französischen Ernteergebnisse und die Zurückhaltung von Rohware für Erhaltung der Preise. Der Elbschifferstreik ist noch immer nicht ganz überwunden und hat ebenfalls den Gang der Dinge beeinflusst.

Die Ausbeuten der deutschen Zuckerfabriken haben die des Vorjahres erreicht, der Oktober ist der Qualitätsentwickelung der Rüben günstig gewesen, doch sollen die Ausbeutezahlen nach Otto Licht nachlassen, was aber weder die amtlichen Oktoberzahlen noch die jetzigen Ausbeuten erkennen lassen.

Die Fabrikergebnisse stellen sich bisher wie folgt:

	Zucker in der Rübe	Ausbeute aus 100 Rüben	Vom Morgen Zentner
1906:	15.99 %	13.87 %	158
1905:	15.67 »	13.65 »	168
1904:	15.65 »	13.49 »	126

Diese Zahlen würden für 1906/07 einer Zuckererzeugung von 2130000 Tonnen entsprechen.

Der deutsche Verbrauch hat aufgenommen:

im	1906/07	1905/06
September	107873 Tonnen	79580 Tonnen
Oktober	113922 »	113548 »

Auch die deutsche Ausfuhr weist sehr günstige Zahlen auf; sie beträgt für die beiden ersten Kampagnemonate 1906 149594 Tonnen gegen 91944 Tonnen in 1905.

Am Raffinadenmarkt kamen auch auf Lieferung umfangreiche Verkäufe ans Inland zustande, während das Ausland die Preise nicht anlegen wollte. Die Magdeburger Tagespreise betrugen am 19. November für gemahlene Brotraffinade 20.75 Mk., für Kristallzucker 19.25 Mk., für gemahlenen Melis 17.50 bis 17.75 Mk. Die Abforderungen im ganzen liessen in der Berichtszeit zu wünschen übrig, die Ausfuhr entwickelte sich weiter günstig. • • *

Die **kubanische Zuckerernte** soll nach den jüngsten Meldungen einen beträchtlichen Umfang haben. Die Zuckerpflanzer haben sich bereits an den Gouverneur gewandt mit der Bitte, eine Million Dollars, die vom kubanischen Kongress bewilligt wurden, zur Unterstützung der Einwanderung zu verwenden. Denn es wird bei den Erntemengen an Arbeitskräften zum Schneiden und Mahlen des Rohrs fehlen. Auch soll der Sturm, der kürzlich wieder dort tobte, die günstigen Ernteaussichten nicht beeinträchtigt haben. Das Wetter war für die Zuckerpflanzungen sehr gut. Ausführlichere Berichte über diese jüngsten Ereignisse liegen noch nicht vor, wohl aber vom Anfang Oktober d. J. In neun Monaten, vom Januar bis September 1906, waren 1160230 Tons Rohzucker aus dem Innern nach den kubanischen Verschiffungshäfen gelangt.

Von den Zuckerfabriken im Innern hatte bisher nur eine in der Provinz Santiago de Cuba belegene noch die Mahlarbeit aufrecht erhalten. Auch sie hat nunmehr die Arbeit eingestellt, so dass zu den in der Statistik aufgeführten, in den Verschiffungshäfen noch verbleibenden Beständen von 36429 Tons kaum neue Zufuhren zu erwarten sind. Der weitaus grösste Teil dieser Bestände hat bereits Käufer gefunden und ist auf dem Wege, für Rechnung nordamerikanischer Raffinerien verschifft zu werden.

Die politischen Verhältnisse der Insel haben seit der Einrichtung einer provisorischen amerikanischen Interventionsregierung eine Klärung erfahren. Gleichwohl klagen die Zuckerpflanzer und Fabrikbesitzer noch immer über die Schwierigkeiten, die sie haben, um Gelder aufzunehmen, die sie zu den vorbereitenden Arbeiten für die neue Ernte benötigen. Die Preise für Rohrzucker, die infolge der revolutionären Bewegung schnell gestiegen waren, sind ebenso schnell wieder gefallen.

Die Zuckerfelder entwickeln sich infolge der günstigen Witterung dauernd gut. Die letzten schweren Regenstürme haben nur im Süden der Provinz Santiago und östlich von Cienfuegos leichte Schäden an den Zuckerfeldern verursacht. Ihr Stand ist im allgemeinen glänzend und berechtigt zu den besten Hoffnungen für die kommende Ernte. Allerdings haben die Regen der letzten Wochen, sowie die Unsicherheit auf dem

Digitized by Google

Lande in den letzten zwei Monaten verhindert, dass Arbeiten zum Reinigen der Zuckerfelder von Unkraut vorgenommen wurden. Die Menge des Zuckerrohrs auf den Feldern ist jedoch so gross, dass, falls das Rohr gänzlich verarbeitet werden könnte, weitaus die grösste Ernte, die Kuba je eingebracht hat, zu erwarten sein würde.

Indessen ist schon heute vorauszusehen, dass infolge von Arbeitermangel viel Rohr ungemahlen auf den Feldern stehen bleiben wird, obgleich die kubanischen Arbeiter, die zu den Waffen geeilt waren, nunmehr zu ihrer Arbeit zurückkehren und viele, insbesondere spanische Arbeiter, die der Unruhen wegen von Kuba weggingen, abermals in Kuba einwandern.

Die Mühlenbesitzer versuchen durch Stellung von Zugvieh usw. an die Kolonisten dem Uebelstand des Arbeitermangels möglichst abzuhelfen, da die Erfahrungen der letzten Ernte gezeigt haben, wie schädlich die Unterbrechung der Mahlarbeiten, sei es durch Fehlen geschlagenen Rohrs oder sei es durch andere Gründe, für den Betrieb der Anlagen ist.

Die Ausfuhren und die Bestände an Zucker stellten sich am 30. September 1906, verglichen mit dem gleichen Datum des Jahres 1905, wie folgt:

	1905		1906	
	Sack	Tonnen	Sack	Tonnen
Ausfuhr	6615444	945063	7774796	1110685
Bestände	1207485	172498	255001	36429
Summe		1117561		1147114
Einheimischer Verbrauch in neun Monaten .		32120		32570
Zusammen		1149681		1179684
Bestand am 1. Januar (alte Ernte)		—		19450
Eingegangen bis zum 30. September in den Häfen		1149681		1160230

Teilweise werden diese günstigen Nachrichten von Kuba und von anderen Rohrzuckergebieten — man spricht von einer halben Million Tonnen Ueberschuss — etwas bezweifelt, denn es ist eine alte Erscheinung, dass die Rohrzuckerernte ausserordentlich hoch geschätzt wird. So zeigte sich bei der letzten Rohrzuckerernte zwischen Schätzung und Ergebnis ein Unterschied von 400 000 Tonnen, und dem Arbeitermangel auf Kuba lässt sich nicht im Handumdrehen abhelfen. Dass dieser Uebelstand aber schon recht gross sein muss, beweisen die neuesten Meldungen ziemlich deutlich. Ausserdem muss beim Rohrzucker zu jeder Zeit mit der Laune des Wetters gerechnet werden. Ferner ist die Preisgestaltung nicht zu übersehen, die möglicherweise die Einstellung der Erntearbeiten veranlassen kann. Ganz zuletzt darf nicht übersehen werden, dass um diese Jahreszeit sogenannte Baissenachrichten aus den Rohrzuckerländern schon oft den Preistreibern dienen mussten, um während der Rübenkampagne billig einzukaufen und nachher recht teuer wieder zu verkaufen. Alle diese Beobachtungen mahnen daher noch zur Vorsicht.

Die Schätzung der **russischen Zuckerausbeute** wurde in der letzten Woche von F. O. Licht um 50000 Tonnen erhöht. Vom Stand der russischen Zuckerrübenfelder wird berichtet, dass sie eine Gesamtfläche von 518221 Desjätinen (je 1.092 ha) einnehmen. Die ursprüngliche Fläche war grösser, doch sind teils durch die Witterung, teils durch die Unruhen etwa 3 Prozent der Fläche vernichtet worden. Im ganzen rechnet man für die Kampagne 1906/07 auf etwa 581 Millionen Pud Ertrag. Auch in Russland machen sich, in Rücksicht auf die schlechten Geschäfte in Raffinaden und die Ueberproduktion in Raffinaden unter den Raffinerien Ringbestrebungen geltend. Anfang Oktober fand in Kiew eine Versammlung statt, die aber zu einer Einigung nicht führte.

Ebenso zerschlugen sich die Verhandlungen in **Oesterreich** zwischen den Raffinerien und Rohzuckerfabriken, wovon wir im letzten Heft berichteten. Es handelte sich um den Anschluss der Rohzuckerfabriken an das Raffineriekartell. Die Steine des Anstosses waren die Sonderansprüche einzelner Fabriken. Man ist der Ansicht, dass für dieses Jahr eine Einigung nicht mehr zu erzielen sein wird.

Die **schweizerischen Zuckerzölle,** die erst kürzlich durch den Beitritt der Schweiz zur Brüsseler Konvention zur Sprache kamen, werden durch den neuen schweizerisch-französischen Handelsvertrag weiter ermässigt werden. Diese Zölle werden für alle Staaten, mit denen die Schweiz im Verhältnis der Meistbegünstigung steht, auch Deutschland, gelten. Für Rohzucker, Kristallzucker, Stampfzucker, Stärkezucker in fester Form sollen statt 7.50 frs nur 5 frs auf 100 Kilo erhoben werden. Zucker in Hüten, Platten, Blöcken und dergl. wird statt 9 frs in Zukunft 7.50 frs an Einfuhrzoll kosten. Da ausserdem geschnittener oder gepulverter Zucker nach dem Vertrage mit Deutschland nur 1.50 frs mehr kosten darf als Hutzucker, so ermässigt sich der Vertragssatz dafür von 10.50 frs auf 9 frs für 100 Kilo. Der schweizerische Bund wird durch diese Ermässigung einen Ausfall haben, der auf etwa 1¾ Millionen frs geschätzt wird, doch bleibt eine Zunahme des Verbrauchs zu berücksichtigen. Die Herabsetzung der Zuckerzölle ist zum guten Teil durch Eingaben der Zucker verarbeitenden Industrien der Schweiz veranlasst. Diese hatten eine Eingabe erneuert, in der sie um Herabsetzung der Zuckerzölle oder um Rückvergütung des bei kondensierter Milch verwandten Zuckers baten. Auch die Grosshändler in Kolonialwaren bemühten sich um eine Ermässigung, während der schweizerische Bauernverband sogar die gänzliche Aufhebung der Zuckerzölle forderte. Schliesslich machten auch die Bestimmungen der Konvention eine Ermässigung nötig. Allen diesen Wünschen ist der Bundesrat jetzt entgegen gekommen.

Kakaobohnen.

Bericht vom 20. November 1906.

Die Preise sind in den beiden letzten Wochen weiter gestiegen. Es fehlt zurzeit ein Störenfried, der die Festigkeit des Marktes erschüttert, denn auch Bahia ist den ansteigenden Weg der übrigen Sorten gegangen. Die Dauer dieser ansteigenden Stimmung wird sehr von der Gestaltung der Zufuhren in den nächsten Wochen abhängen, denn die Vorräte sind in London kleiner, in Le Havre sogar erheblich kleiner als in den Vorjahren. Andererseits sind wohl die Lissaboner Vorräte zur Zeit grösser als 1905 und 1904; ausserdem soll Thomé in den nächsten Monaten den bisherigen Ausfall reichlich nachholen; Accra hat eine gute Ernte; aus Guayaquil werden auch für November grössere Zufuhren gemeldet; sogar Port of Spain soll noch im Dezember bessere Zufuhren erhalten. Aber alle diese Mengen sind noch nicht greifbar.

Die Einfuhren sind zurzeit nur gering. Auch in **Hamburg** stehen sie den vorjährigen nach, denn es kamen an vom 1.—15. November 1906:

Lissabon	8 867 Sack
Westküste Afrika	5 850 »
Bremen	1 844 »

Digitized by Google

Le Hâvre	1 784	Sack
Southampton	1 488	»
Westindien	1 323	»
Liverpool	1 006	»
London	644	»
Antwerpen	360	»
Colombo	59	»
Kopenhagen	45	»
Amsterdam	39	»
Leith	17	»
Bordeaux	15	»
Rotterdam	6	»
Zusammen	23 347	Sack
gegen 1905	39 978	»

	1906	1905	1904
seit Jahresanfang	554 081	535 224	567 830 Sack

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Die Oktoberzufuhren in Guayaquil sind schon im letzten Heft mit 26000 Quintales genannt. Hierzu wird uns noch berichtet, dass man eine recht reichliche Weihnachtsernte erwartet. Die Kakaobäume befinden sich in guter Verfassung, so dass auch über die folgende Haupternte günstige Urteile gefällt werden.

Anfang November 1906 galt in Guayaquil

Arriba	24.—	bis 25.—	$
Balao	23.—	» 23.50	»
Machala	21.50	» 22.50	»

In der ersten Novemberhälfte sind 1906 in Guayaquil 12000 Quintales angeliefert gegen 4500 Quintales 1905 und 14000 Quintales 1904. Im ganzen Monat November 1905 kamen in Guayaquil nur 15 000 Quintales an.

Gegen die Mittelsorten bleiben Guayaquils auf den Hauptmärkten immer noch billig, wenn sie auch unter dem Eindruck der festen Stimmung in den letzten beiden Wochen ebenfalls im Preise gewonnen haben.

Trinidadkakao. Auf den Londoner Auktionen am 13. November wurden von 241 Sack Angebot 233 Sack verkauft zu höheren Preisen. Man bezahlte für kleine, armselige Bohnen 70 s, für mittel bis fein 77 bis 80 s. Unter der Hand wurden in der Berichtszeit 700 Sack umgesetzt, fein erzielte 80 bis 83 s in der Auktionswoche.

Aus Port of Spain kommen fortgesetzt gute Nachrichten über das Wetter, das den Pflanzungen sehr wohl tut, man rechnet schon im Dezember mit nennenswerten Zufuhren. Neue Angaben darüber lagen nicht vor, doch mag gesagt werden, dass im November 1905 21 042 Sack und zur gleichen Zeit 1904 12 221 Sack in Port of Spain verladen wurden. Die Dezemberverladungen haben 1905 41 209 Sack und 1904 19 612 Sack umfasst.

Die Vorräte haben am 10. November in London 9183 Sack, Anfang November in Le Havre 24 299 Sack umfasst. Zur gleichen Zeit des Vorjahres lagen in London 19 344 Sack, in Le Havre 44 705 Sack.

In Hamburg wurde Trinidad, fair, mit 70 Mk., Kostfrachtpreis, auf Abladung angeboten.

Thomékakao. In Lissabon haben am 8. November D. »Zaire« 18 046 Sack und am 12. November D. »Lusitania« 17 991 Sack gelandet. Ein dritter Dampfer steht noch aus. Man erwartet, dass die drei Dampfer im ganzen 50 000 Sack landen werden. Im November 1905 waren es 45 066 Sack. Die Vorräte im Lissaboner Zollhause haben am 12. November 1906 trotz der seit Jahresanfang kleineren Zufuhren 82 244 Sack betragen, am 11. November 1905 waren es nur 64 075 Sack, am 22. November 1904 67766 Sack.

Die Preise haben angezogen; so werden für fein 70 Mk. cif Hamburg gefordert. Von anderer Seite werden für fein 68 bis 69 Mk., für mittel ohne Einwurf 64 bis 65 Mk. genannt.

Ueber die Ernte hören wir, dass die nächsten Monate grosse Zufuhren bringen werden, und dass deshalb der Pflanzerring zu weiteren Verkäufen geneigt sei.

Bahia-Kakao. Aus Bahia selbst lagen Meldungen noch nicht vor. Für fair wurden 69 Mk. Kostfracht Hamburg gefordert, dagegen war die zweite Hand etwas billiger, sie bot fair mit 68 Mk., superior mit 71 Mk. an, doch sahen wir auch billigere Angebote.

Im November kamen 1905 in Bahia 43033 Sack, 1904 34 813 Sack an. Im Dezember 1905 haben die Bahiaankünfte 52 669 Sack betragen.

Samaná/Sanchez-Kakao. Das Angebot bleibt andauernd klein; die Forderungen betragen 66 und 66½ Mk., sind also ebenfalls erhöht. Von drüben lagen neue Nachrichten nicht vor.

Accra-Kakao. Hierfür werden ebenfalls höhere Preise, 65 und 64 Mk., gefordert. In Liverpool kamen in der Berichtszeit 2120 Sack an. Die Ernte selbst soll recht umfangreich werden. Vorm Jahr wurden im November von dort 2 283 142 lbs, im Dezember 3 404 990 lbs, im Januar 2 724 291 lbs, im Februar 1 543 967 lbs, zusammen 9 956 390 lbs verladen. In diesem Jahre sollen diese Ziffern recht erheblich überschritten werden.

Kamerun-Kakao. Man fordert hierfür je nach Güte 59 bis 63 Mk. Viktoriakakao wird mit 58 bis 60 Mk., rauchiger Viktoriakakao mit 48 bis 55 Mk. angeboten. Neue Nachrichten über die Ernte lagen nicht vor.

Grenadakakao. Im Oktober 1906 sind von Grenada 1246 Sack gegen 2189 Sack 1905 und 2035 Sack 1904 verladen. Seit Jahresanfang, in zehn Monaten, sind von dort verladen:

1906	1905	1904	1903
37 774	51 912	54 917	41 931 Sack.

In London wurden am 13. November von 122 Sack in Auktion 109 Sack verkauft. Die Preise stiegen weiter; für kurant bis mittel wurden 66 bis 68 s, für fein 71 bis 72 s bezahlt. In der ersten Berichtswoche wurden ausserdem kleinere Geschäfte abgeschlossen.

Am 10. November 1906 lagen in London nur 3947 Sack, am 11. November 1905 waren es 9154 Sack.

Ceylonkakao. Auf den Londoner Auktionen am 13. November wurden von 294 Sack nur 36 Sack verkauft, mittel zu 75 s, mittlere Eingeborenen-Bohnen zu 61 s. Von Eingeborenen-Sorten wurden ausserdem noch mittel bis gut zu 61 bis 65 s umgesetzt. Am 10. November 1906 haben in London 8032 Sack gelegen. Aus Colombo lagen Nachrichten noch nicht vor.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden nur am 13. November statt. Das Angebot umfasste 1810 Sack, wovon 839 Sack zu höheren Preisen verkauft wurden. Auch ausserhalb der Auktionen fanden Umsätze in verschiedenen Sorten statt. Man bezahlte Preise, die allgemein 1 s, teilweise sogar 2 s über den Preisen der vorigen Auktionen standen. Der Markt schliesst sehr fest.

In der Berichtszeit sind in London

	1906	1905
eingeführt	2509 Sack	4510 Sack
verbraucht	4027 »	7092 »
ausgeführt	2681 »	1835 »

Die Zufuhren seit Jahresanfang 1905 (1906) betragen 164 584 (164 383) Sack, die Bestände haben betragen:

Digitized by Google

	Jahresanfang	3. November	Zu- od. Abnahme
1906	60 608	52 366	— 8242 Sack
1905	83 102	72 408	— 10694 »
1904	51 244	87 842	+36598 »
1903	61 696	59 978	— 1718 »

Man beachte hierbei, dass 1906 schon im Anfang kleinere Vorräte als 1905 aufwies; der Bestand verringerte sich 1906 bisher um 8242 Sack, 1905 in der gleichen Zeit um 10 694 Sack. Am 10. November 1906 (1905) lagen in London 49 782 (68 731) Sack.

Am 20. November werden in London keine Auktionen stattfinden.

Liverpool. Der Märkt ist fest, es fanden kleinere Umsätze statt. Die Einfuhren der Berichtszeit bestehen aus 2120 Sack Accra und 1278 Sack Thomé.

In dieser Zeit haben die Einfuhren von **Southampton** 2856 Sack Bahia, 1166 Sack Guayaquilsorten und 606 Sack anderer Herkunft umfasst. In **Goole** kamen 768 Sack aus Hamburg, in **Bristol** nur 155 Sack Jamaika an.

Le Havre. Die Kakaobewegungen im Oktober zeigen folgendes Bild in Sack:

	Einfuhren	Ablieferungen	Vorräte
Para	1 261	1 183	5 142
Bahia	1 581	2 776	3 969
Venezuela	2 672	8 631	18 060
Trinidad	127	6 586	24 299
Grenada / Santa Lucia	15	1 075	8 554
San Thomé	—	403	4 066
Sanchez	3 879	4 582	7 974
Haiti	899	1 525	7 274
Accra	—	110	135
Guayaquil	514	835	12 889
Frz.-Westindien	63	300	2 182
Oktober 1906:	11 011	28 065	94 544
» 1905:	41 788	44 084	167 998

Seit Jahresanfang sind

	eingeführt	abgeliefert
1906:	206 411 Sack	254 713 Sack
1905:	417 617 »	383 169 »

Die Vorräte haben in Le Havre betragen:

Jahresanfang	Anfang November	Zu- od. Abnahme
1906 139 461	94 544	— 44 917 Sack
1905 137 030	167 998	+ 30 968 »
1904 121 252	157 401	+ 36 149 »

In den Jahren 1905 und 1904 haben die beiden Monate November und Dezember eine Verringerung der Vorräte um 28 537 und 31 086 Sack gebracht. Ob diese Verringerung auch jetzt eintreten wird, hängt von der Gestaltung der Zufuhren in den beiden Monaten November und Dezember ab.

Amsterdam. Am Mittwoch, den 14. November, sind in öffentlicher Auktion 4752 Sack Javakakao und 57 Sack Guayaquil verkauft worden. Von den Javasorten wurden 1813 Sack, fast die Hälfte, zurückgezogen, während die andere Hälfte, 1949 Sack, zu Preisen Käufer fand, die teilweise den Taxwert um mehrere cents überschritten. Auch die Guayaquils, die sämtlich geräumt wurden, brachten 2¼ cents mehr, als der Taxwert betrug.

New-York. Die genauen Oktobereinfuhren, die inzwischen brieflich gemeldet sind, betragen 45508 Sack. Darunter sind 26365 Sack Bahia, 3850 Sack Accra, 4003 Sack Guayaquils, 2164 Sack Trinidad, 1385 Sack Sanchez; der Rest verteilt sich auf verschiedene Sorten, u. a. sind hierin auch 4728 Sack aus europäischen Häfen einbegriffen.

Die Platzware stellte sich Anfang November auf genau 4170 Sack, unter denen Sanchez mit 1085 Sack und Bahia mit 952 Sack die Hauptbestandteile bilden. Die Stimmung war ruhig, aber fest.

Kakaoverbrauch:

England. Es hat betragen in Rohkakao

	im Oktober	in zehn Monaten
die Einfuhr	987 (1 760) tons	20 505 (19 811) tons
der Verbrauch	1384 (2 117) »	17 022 (16 674) »
die Ausfuhr	666 (413) »	4 255 (3 569) »

Am 31. Oktober 1906 haben die Transitvorräte 3705 tons betragen gegen 4888 tons zur gleichen Zeit 1905 und 5856 tons 1904. Der Verbrauch ist demnach im Oktober 1906 wieder zurückgeblieben; für zehn Monate hat er gegen 1905 nur noch 2 Proz. Zunahme aufzuweisen. Die Einschränkung des Bedarfs im September und Oktober ist recht erheblich. Denn es wurden verbraucht in tons:

	1906	1905	1904	1903
September	959	1640	1299	1231
Oktober	1384	2117	1629	1314
	2312	3757	2928	2545

Seit vier Jahren sind diese beiden Monate 1906 für den Verbrauch die schwächsten gewesen.

Kakaoschalen. Am 6. November sind in London 2088 Sack = 79 tons von Cadbury öffentlich verkauft worden. Es erzielten auf 100 Kilo in deutscher Währung die Typen

A: 12.— bis 12.50 Mk.
B: 10.75 Mk.
C: 10.— »
D: 24.— bis 24.60 Mk.

Die Preise für Schalen sind seit dem Mai 1906, wo man am meisten bisher in 1906 bezahlte, stetig gefallen, auch am 6. November hat sich diese fallende Richtung gezeigt, bis auf Type D, die sich recht erheblich im Preise besserte.

Kakaobutter.

Bericht vom 20. November 1906.

Für den 4. Dezember 1906 sind zur Auktion in Amsterdam angemeldet:

85 000 Kilo Van Houten
10 000 » Dejong
5 000 » Mignon.

Das Londoner Quantum ist noch nicht bekannt gegeben. Im Dezember 1905 kamen in Amsterdam von Van Houten 90 000 Kilo, von Dejong ebenfalls 10 000 Kilo, von Mignon 10 000 Kilo und ausserdem von Stollwerck 20 000 Kilo, in London 50 000 Kilo zur Auktion. Das Amsterdamer Quantum ist also bei Van Houten um 5000 Kilo, bei den anderen Marken gar um 25 000 Kilo kleiner als 1905.

Hiermit sind zugleich die Jahreszahlen von 1906 für Amsterdam gegeben. Von der Hauptmarke Van Houten kamen zur Auktion:

	1906	1905	1904	1903	1902	1901	
Januar	95	65	80	75	85	60	Tons
Februar	80	80	75	85	85	75	»
März	80	70	70	75	80	115	»
April	70	75	85	85	70	95	»
Mai	50	55	65	50	80	90	»
Juni	85	85	80	65	70	70	»
Juli	65	55	50	70	50	65	»
August	40	—	30	30	40	45	»
September	70	105	75	70	70	60	»
Oktober	60	85	70	85	80	80	»
November	95	90	80	75	70	85	»
Dezember	85	90	90	80	80	75	»
Zus.	875	855	850	845	860	915	Tons

Das Jahr 1906 hat also 1905 um 20 000 Kilo, 1904 um 25 000 Kilo übertroffen.

Bei kleinem Angebot mussten Käufer, die noch Butter brauchten, die geforderten Preise bezahlen. Der Markt ist ruhig. In den Fabriken nähert sich die Hauptarbeitszeit ihrem Ende.

Digitized by Google

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Mindestpreise: Von dem Herausgeber des »Gordian«, der sich auf einer Reise nach dem Süden befindet, erhalten wir aus Montreux den folgenden Brief:

Montreux, den 17. November 1906.
An die Redaktion des »Gordian«
in Hamburg.

In der nächsten, am 20. November erscheinenden Nummer des »Gordian«, soll über die Bestrebungen der Fabrikanten, für die billigste Schokolade und den billigsten Kakao Mindestpreise festzusetzen, nichts gesagt werden. Ich habe auf der Reise durch Deutschland mehrere Fabrikanten gesprochen, die den verschiedenen Bezirken angehören, in denen verhandelt worden ist, und man hat mich gebeten, über die verschiedenen, bis heute erzielten Ergebnisse, die einen bindenden Wert ja nicht haben, noch nicht berichten zu lassen. Man fürchtet, dass sich sonst vielleicht einige Fabrikanten in dem Hunger nach Aufträgen finden könnten, die, mit dem »Gordian« in der Hand, zu ihren Kunden schickten, denen die kommenden höheren Preise zeigen und schnell noch zu niedrigen Preisen langfristige Kontrakte machen. Meiner Entgegnung, ich könnte mir nicht denken, dass es Fabrikanten geben könne, die so handeln sollen, wurde mehrfach mit den Worten begegnet, es passiert alle Tage schlimmeres, und wenn bei den jetzt schwebenden Verhandlungen nicht zentnerschwere Verpflichtungen jedem einzelnen auferlegt würden, dann ginge die ganze Preisvereinigung nur zu Lasten der ehrlichen Leute. Die »andern« hätten aber neben einem weiten Gewissen ein unglaubliches Mass von . . . . .

Ich denke aber besser von den deutschen Fabrikanten und halte jede Art von Skepsis heute für überaus schädlich. Ich bin Optimist, ich möchte davon allen Skeptikern abteilen. Ich bin der Meinung, dass gerade jetzt unter dem Druck der hohen Bohnenpreise eine Vereinigung zur Verbesserung der Preise und vor allen Dingen der Qualitätsverhältnisse zu erzielen ist. Diese Gelegenheit soll man nicht vorübergehen lassen. Ich würde den Herren, die die Notwendigkeit dazu erkannt haben, die die Initiative ergriffen haben, die die Gruppenvorstände bilden, auf Jahre hinaus schwere Vorwürfe machen müssen, wenn sie jetzt den im Rollen befindlichen Wagen nicht um die letzte Ecke bringen würden. Ihr Herren Vorstände müsst die Sache nicht von Anfang an mit dem Bleistift in der Hand behandeln! Ehe Ihr die dicken und dünnen Zahlen auf die Rechenzettel schreibt, fasst Euere Kollegen als Kollegen, nicht als Konkurrenten, an Herz und Hand und beweist ihnen, dass Ihr jetzt und in Zukunft als Kollegen miteinander verkehren wollt! Zuerst kollegial empfinden lernen, dann um den schäbigen Nickel sich einigen! Das halte ich für den rechten Weg. Und von den herbeigerufenen sollen besonders die jüngeren, mittleren und kleineren Fabrikanten willig herbeikommen. Keiner soll apathisch beiseite stehen und einfach auf eine Einladung antworten: ich bin mit allem einverstanden, sobald alle unterschrieben haben, unterschreibe ich auch! Das ist nichts, das ist philiströs! Ihr alle sollt mitraten, vor allem, Ihr sollt Euch alle kennen lernen, ein gesprochenes Wort hält länger vor, als hundert geschriebene!

Und auch der Verband deutscher Schokoladefabrikanten soll die heutige Zwangslage als Erweiterung seines Kreises benutzen. Was veraltet auf seinem Wege liegt, stosse er beiseite, hundert neue Aufgaben stehen an allen Strassen. Die lade er auf seinen Wagen. Neue Männer stehen an seiner Spitze, andere Denkungsart, als man sie zur Schultze-Rügerschen Periode gewohnt war, scheint sich durchsetzen zu wollen. Da werden viele aussenstehende Herren jetzt ihre Abneigung gegen den »Verband« schwinden lassen können und weiter als Sauerteig gärend und auflockernd wirken. Nur muss der eine schwere Stein des Anstosses, das sind die Anzeigen des Verbandes, in denen verkündet wird, dass nur die mit der Verbandsmarke beklebten Schokoladen unverfälscht wären, schnell aus den Zeitungen verschwinden. Diese inkorrekt, verletzend wirkenden Anzeigen des Verbandes werden seit Jahren von vielen Fabrikanten verurteilt.

So! Die Sonne bescheint schon die weissen Spitzen der Alpen, die ich vor meinen Augen habe. Ich bin nicht nach dem Süden gegangen, um den »Gordian« zu redigieren. Darum schliesse ich meine Ermunterungsrede mit der Hoffnung, dass ich bei meiner Rückkehr die Nachricht vorfinde, es ist gelungen. M. R.

Stanniolpreise. Das Stanniolsyndikat in Firma »Verband deutscher Zinnfolienfabrikanten« in Berlin sucht sich den Bedarf in Stanniol bis zum Jahre 1910 dadurch zu sichern und der kommenden neuen Stanniolfabrik das Wasser abzugraben, indem sie versucht, langfristige Kontrakte mit dem Verbande deutscher Schokoladenfabrikanten und der Vereinigung der Zuckerwaren- und Schokoladenfabrikanten Braunschweig zu machen.

Wer sich prüfen will, ob er einen derartigen Vertrag eingehen will, der lese vorher noch einmal die Hefte 266, 267, 268 und 276 des Gordian nach, in denen über Zinn und Stanniol berichtet worden ist. Der Wortlaut eines solchen Vertrages ist folgender:

Bedingungen für den zwischen der Vereinigung Deutscher Zuckerwaren- und Schokoladefabrikanten Braunschweig und dem Verband deutscher Zinnfolienfabrikanten am 28. Oktober 1906 persönlich abgeschlossenen Lieferungsvertrag.

1. Die Mitglieder der Vereinigung deutscher Zuckerwaren- und Schokoladefabrikanten, Braunschweig, verpflichten sich, ihren gesamten Bedarf an silberglänzenden Zinnfolien, glatt und gemustert, bis zum 30. Juni 1910 nur von den Mitgliedern des Verbandes deutscher Zinnfolienfabrikanten durch die Zentralstelle der deutschen Zinnfolienfabrikanten, Berlin, zu beziehen.
2. Die Mitglieder des Verbandes deutscher Zinnfolienfabrikanten und die Zentralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken räumen den Mitgliedern der Vereinigung deutscher Zuckerwaren- und Schokoladefabrikanten für ihre Verpflichtungszeit einen Rabatt von 10 Mk. pro 100 Kilo Zinnfolien auf ihre jeweiligen Verkaufspreise ein. Dieser Rabatt wird bei jeder Rechnung sofort in Abzug gebracht.

Digitized by Google

Die gewährten Abschlussrabatte fallen damit sämtlich fort. Abschlüsse auf spätere Lieferung finden nicht statt, dagegen bleiben im übrigen die bisherigen Verkaufsbedingungen im vollen Umfange bestehen.

3. Die Mitglieder des Verbandes deutscher Zinnfolienfabrikanten setzen den Verkaufspreis fest, verpflichten sich aber, den Mitgliedern der Vereinigung deutscher Zuckerwaren- und Schokoladefabrikanten gegenüber, ihre Verkaufspreise für Zinnfolie so zu regulieren, dass der Jahresdurchschnitt der Verkaufspreise für 100 Kilo 18 qm Zinnfolien den Jahresdurchschnitt der Londoner Zinnkurse, zu dem festen Kurse von 20.40 Mk. für das Pfund sterl. und die Tonne zu 1000 Kilo umgerechnet, um nicht mehr als 88 Mk. übersteigt. Für den Zinskurs ist die Notiz des offiziellen Straits-Kassa-Kurses in dem in London erscheinenden Daily Commercial Report massgebend.

Für die Jahresdurchschnittsberechnung kommt immer die Zeit von einem 1. Juli bis zum 30. Juni des nächsten Jahres in Anrechnung. Differenzen, welche sich an einem 30. Juni für das vergangene Jahr ergeben sollten, werden im nächsten Jahre verrechnet.

Die Preisunterschiede für die verschiedenen Zinnfolienstärken bleiben unverändert wie bisher bestehen.

4. Treten dem Verbande deutscher Zinnfolienfabrikanten während der Dauer dieser Vereinbarung neue Mitglieder bei, so haben die Mitglieder dieses Verbandes dafür zu sorgen, dass auch die neu beitretenden Mitglieder alle mit vorliegender Vereinbarung zusammenhängenden Verpflichtungen, und zwar ihrem Lieferungsanteil entsprechend, übernehmen. Treten während der Dauer dieser Vereinbarung Mitglieder aus diesem Verbande deutscher Zinnfolienfabrikanten aus, so bleiben diese ausscheidenden Mitglieder trotzdem für die Erfüllung dieser Vereinbarung, ihrem Lieferungsanteil entsprechend, in nachstehend bezeichneter Weise haftbar, falls nicht die anderen, in genanntem Verbande bleibenden Mitglieder diese Verpflichtung übernehmen.

5. Für die Erfüllung dieser Vereinbarung, insbesondere für die Lieferung von Zinnfolien in gleicher Güte wie bisher, haftet den Mitgliedern der Vereinigung deutscher Zuckerwaren- und Schokoladefabrikanten dasjenige Mitglied oder diejenigen Mitglieder des Verbandes deutscher Zinnfolienfabrikanten, ihren Lieferungsanteilen entsprechend, welches oder welche denselben das letztverflossene Jahr hindurch durch die Zentralstelle geliefert hat oder haben, und zwar in der Weise, dass, falls diese Vereinbarung, insbesondere der ausbedungene Rabatt von 10 Mk. oder der vereinbarte Jahresdurchschnittsverkaufspreis genannten Mitgliedern gegenüber nicht inne gehalten wird, der dadurch entstandene Schaden denselben von dem oder den betreffenden Mitgliedern zu ersetzen ist.

6. Die Mitglieder der Vereinigung deutscher Zuckerwaren- und Schokoladefabrikanten haften dagegen dem Verband deutscher Zinnfolienfabrikanten für die Erfüllung dieser Vereinbarung, insbesondere haben sie, wenn sie Zinnfolien während der Dauer dieser Vereinbarung von anderer Seite als durch die Zentralstelle von den Mitgliedern des Verbandes deutscher Zinnfolienfabrikanten beziehen sollten, 10 Mk. pro 100 Kilo vom Umsatze des vorjährigen Bezuges für jeden einzelnen Fall zu ersetzen.

7. Gefärbte und bedruckte Zinnfolien werden in diese Vereinbarung nicht einbezogen. Ebenso sind Bezüge zum Zweck des Wiederverkaufs der Zinnfolie als solcher ausgeschlossen.

8. Der Verband deutscher Zinnfolienfabrikanten gewährt den Mitgliedern der Vereinigung deutscher Zuckerwaren- und Schokoladefabrikanten den vereinbarten Rabatt von 10 Mk. bereits rückwirkend vom 1. August 1906 ab.

Berlin, den 28. Oktober 1906.

Aug. Natermann,
als
Vorsitzender des Verbandes deutscher Zinnfolienfabrikanten.

Kassel. Die Hohenlohesche Nährmittelfabrik ladet zur 9. ordentlichen Generalversammlung auf den 8. Dezember, nachmittags 2 Uhr, in den Räumen der Landwirtschafts- und Gewerbebank zu Gerabronn i. Wttbg. ein. Auf der Tagesordnung stehen ausser den üblichen Punkten die Neuwahlen von drei Mitgliedern des Aufsichtsrates. — Die Kasseler Haferkakaofabrik Hausen & Co. hat ihre 9. ordentliche Generalversammlung auf den 3. Dezember, vormittags 10½ Uhr, in den Geschäftsräumen zu Bettenhausen-Kassel anberaumt.

Chaux de Fonds (Schweiz). Kaisers Kaffeegeschäft G. m. b. H. aus Viersen hat hier eine Verkaufsstelle. In dieser Verkaufsstelle wurde Schokolade verkauft, auf deren Verpackung eine Abbildung von der Art des schweizerischen Wappens mit der deutlichen Aufschrift »Schweiz« zu lesen war, während bei dem Ortsnamen Viersen nicht angegeben war, dass Viersen in Deutschland liegt. Der Verband schweizerischer Schokoladenfabrikanten klagte in Chaux-de-Fonds gegen die Firma wegen Uebertretung des Bundesgesetzes zum Schutze von Fabrik-, Handels- und Herkunftsbezeichnungen und hatte mit dieser Klage Erfolg. Das Strafgericht verurteilte die Firma Kaiser zu 600 frs Geldstrafe. Hiergegen legte diese Berufung ein, doch schloss sich auch das Bundesgericht dem Urteil an, das somit rechtskräftig wurde.

Türkische Zölle. Nach langen Verhandlungen ist endlich die Erhöhung der türkischen Zölle angenommen. Mit dieser Erhöhung hat die Türkei eine Reihe von Verpflichtungen übernommen, deren Aufzählung überflüssig ist. Wer Waren nach der Türkei einführt, braucht sich nur zu merken, dass etwa von Mitte Januar 1907 ab alle Waren einem Einfuhrzoll von 11 Prozent gegen jetzt nur 8 Prozent unterliegen.

Paris. Im Laufe des November soll eine »Internationale Ausstellung für Hausbedarf, Wirtschaftswesen, Hygiene, Nahrungsmittel, Getränke usw.« stattgefunden haben. Die »Nordd. Allg. Ztg.« schreibt hierüber, dass es sich um ein reines Privatunternehmen ohne jede Bedeutung handelt, und dass daher von einer Beschickung abzuraten sei. Wir verfehlen nicht, diese Warnung ebenfalls weiterzugeben, und möchten zugleich wünschen, dass die Tageszeitungen den privaten Ausstellungen etwas mehr Aufmerksamkeit schenken als bisher. Dadürch würde ohne Zweifel die Sucht nach grossen und kleinen Medaillen diskreter Herkunft eingedämmt werden.

Südafrikanischer Zollverein. In Zukunft sind gewöhnliche Kataloge und Preislisten, die mit der Post eingeführt werden und weniger als acht Unzen (etwa 250 Gramm) wiegen, zollfrei einzulassen. Auch die bisher erhobene Abfertigungsgebühr von

Digitized by Google

6 d bei der Einfuhr von Katalogen und Preislisten wird aufgehoben Die Regierung der Kapkolonie ist noch weiter gegangen; sie hat die Gebühr auch für ähnliche Artikel, die mit der Drucksachen- oder Briefpost eingehen, aufgehoben. Diese Bestimmungen werden zur Erleichterung des Geschäftsverkehrs, zur Anbahnung von Beziehungen sicherlich beitragen.

Mailand. Eine »Fabbrica Milanese di Confetture, Frutta Lavorata, Cioccolato e Generi Affini« hat sich mit einem Aktienkapital von 280 000 Lire gebildet. Dies Kapital kann auf 400 000 Lire erhöht werden. Die Gesellschaft übernimmt die Anlage der bisherigen Firma Carlo Reboa & Cie. Präsident der Gesellschaft ist Herr Pietro Mandelli, Vizepräsident Herr Rag. Arcangelo Galimberti. Beide Herren gehörten auch dem Verwaltungsrat der Firma Reboa an.

Handelsvertragsverhandlungen haben zwischen der Schweiz einerseits, Spanien und Frankreich andererseits stattgefunden. Durch beide Verhandlungen werden im gegenseitigen Verkehr dieser Länder eine Reihe von Zollerleichterungen geschaffen werden, die auch für Deutschland, das mit den drei Ländern im Verhältnis der Meistbegünstigung steht, Bedeutung haben werden. Allerdings wird unsere enge Industrie durch diese neuen Abmachungen weniger berührt, Zwischen der Schweiz und Spanien ist bestimmt. dass kondensierte Milch mit und ohne Zucker bei der Einfuhr nach Spanien nicht den erhöhten Satz des neuen Tarifs zu entrichten haben wird, sondern es soll der Satz des alten Tarifs 50 Peseten für 100 Kilo Reingewicht — bestehen bleiben. Flüssige Milchschokolade aus der Schweiz soll zukünftig in Frankreich statt des bisherigen allgemeinen Zollsatzes von 101.70 frs nur mehr 40 frs Zoll entrichten. Ueber die neuen, durch den Vertrag mit Frankreich festgesetzten Zuckerzölle ist auf Seite 897 unter »Zucker« eingehend berichtet.

Firmen-Nachrichten.

Berlin. Nahrungsmittelfabrik Dr. Leonhardt & Co. Gesellschafter: 1. Kaufmann Clemens Schulte, Berlin, 2. Dr. chem. Max Leonhardt, Nordseebad Büsum. Zur Vertretung der Gesellschaft ist nur der Kaufmann Clemens Schulte ermächtigt.

Bochum. Hermann Klämbt in Werne: Inhaber Drogist Hermann Klämbt in Werne.

Freiburg, Br. Friedrich Faisst: Inhaber Friedrich Faisst, Kaufmann, Freiburg. Geschäftszweig: Kolonialwaren und Delikatessen.

Dülken. Kaisers Kaffeegeschäft H. Kaiser & Co.: Die offene Handelsgesellschaft ist aufgelöst und die Firma erloschen.

Görlitz. W. Leuschner: Das Geschäft ist durch Vererbung auf die verwitwete Bäckermeister Pauline Leuschner, geb. Dauselt, in Görlitz übergegangen.

Grimma. Theodor Schindler: Inhaber Kaufmann Karl Theodor Schindler. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Hamburg. Jantzen & Thormählen. Diese offene Handelsgesellschaft ist aufgelöst worden; das Geschäft ist von dem bisherigen Gesellschafter C. F. W. Jantzen übernommen worden und wird von ihm unter der Firma C. F. Wilhelm Jantzen fortgesetzt. Prokurist ist H. J. L. Nielsen.

Lübeck. August Maret: Jetziger Inhaber Konditor Emil Haidorfer.

Minden, Westf. Louis Blessmann, Schokoladen- und Thee-Haus Porta Westfalica: Das Geschäft ist auf den Kaufmann Georg Burghard, früher zu Braunschweig, übergegangen, der es unter der Firma Chokoladen- und Thee Haus Porta Westfalica Louis Blessmann Inh. Georg Burghard fortführt.

Schöningen. Karl Graf: Inhaber ist Karl Graf. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Konkurse.

Augustusburg, Erzgeb. Bäckermstr. C. J. Buchmann in Leubsdorf.
Buer, Westf. Krämer A. Jürgens in Resse.
Cöln a. Rh. Krämer Hermann Schmarsow, Merowingerstr. 2. — Krämer Peter Horatz, Ehrenstr. 39.
Dingolfing. Bäckermstr. Jos. Raber.
Duisburg-Ruhrort. Konditor Fritz Koch in Marxloh, Kaiserstr. 299.
Frankenthal, Pfalz. Zuckerwarenfabrikt. Johannes Buss.
Freiberg, Sa. Konditor R. A. Gutkaes, Fischerstr. 8.
Gartz, Oder. Bäckereibes. Max Kräge.
Gmünd (Schwäbisch). J. Botzenhardt jun.
Greiz. Bäckermstr. Franz Kretzschmar in Fraureuth.
Hasselfelde. Bäckermstr. August Fessel.
Landsberg, Warthe. Kaiser-Automat G. m. b. H.
München. Bäckermstr. X. Ettlinger in Kirchheim, Nr. 20.
Nürnberg. Farbmalzfabrikt. C. F. Schores, Peter-Vischerstr. 4.
Osterhofen. Krämer K. Seitz in Altenmarkt.
Schwelm. Konditor G. Schlotterhose in Gevelsberg.
Wandsbek. Krämer W. Soltau, Zollstr. 30.
Weesenstein. Nutrina G. m. b. H.

Neu eröffnet haben in:

Aschersleben: Heinrich Müller, Krügerbrücke 2, eine Wiener Feinbäckerei und Konditorei;
Braunschweig: Louis Mengering ein Geschäft für Schokoladen, Kakao, Zuckerwaren und Konfitüren.
Düsseldorf. Keuters Zuckerwarenfabrik Bismarckstrasse 97, ein Spezialgeschäft in Konfitüren, Schokoladen und Kakaos;
Halberstadt: Carl Kühnhold, Ritzenbergstrasse, eine Konditorei;
Holzminden: Richard Schliephacke, Karlstrasse 26, eine Konditorei;
Kiel: Anna Ketelsen und Marie Müller unter der Firma A. Ketelsen ein Schokoladen- und Konfitürengeschäft;
Meiningen: Wilhelm Lösser, Gartenstrasse 15, eine Konditorei;
Obertürkheim: Christian Stiefel, Uhlbacherstr. 65, eine Konditorei;
Plauen (Vogtl.): Edmund Haack, Syrastrasse 14, eine Bäckerei;
Regensburg: Jos. Krieger, Obere Bachgasse, eine Bäckerei;
Schneidemühl: Dresdner Schokoladen-, Marzipan- und Konfitürenfabrik Gerling & Rockstroh, Posenerstrasse 1, ein Ladengeschäft;
Zwickau: Franz Winkler, Ecke Werdauer- und Blücherstrasse, ein Spezialgeschäft für Kakao, Schokolade und Zuckerwaren.

Maulburg. Wilh. Friedlin hat die Bäckerei und Konditorei von Otto Kähny käuflich erworben. (K.)

Jaroslau (Galizien). Die grösste galizische Lebzelt- und Kanditenfabrik Stanislaus Gurgul ist völlig niedergebrannt. Der Schaden beträgt etwa 250 000 Kronen. (K.)

Biberach. Dem Konditor Oskar Forschner wurde das Verdienstkreuz in Bronze verliehen. (K.)

Krefeld. Carl Strater hat das Spezialgeschäft in Schokoladen, Konfitüren usw., Rheinstrasse 92, von Herrn Kamp übernommen. (K.)

Freiberg (Sa.) Paul Kühn verlegte seine Schokoladen-, Konfitüren- und Teehandlung von Obermarkt 12 nach Obermarkt 8. (K.)

Kanadische Zollverhältnisse. Hierin soll scheinbar ein Wandel eintreten. Die kanadische Regierung hat die Absicht, dem Parlament, das im November zusammentritt, einen Vorschlag auf Abänderung des Zolltarifs zu machen. Der gegenwärtige

Digitized by Google

Zollzuschlag für deutsche Waren soll weniger unabänderlich gemacht werden, um eine handelspolitische Verständigung mit Deutschland zu ermöglichen; ferner soll Entgegenkommen für ein Gegenseitigkeitsabkommen mit den Vereinigten Staaten von Amerika gezeigt werden. Die zurzeit britischen Erzeugnissen eingeräumte Vergünstigung von 33⅓ v. H. soll auf besonders bezeichnete Waren beschränkt werden. Der Sonderzoll wird voraussichtlich fallen gelassen werden. Es sind Höchst- und Mindestzölle vorgesehen, und Zugeständnisse auf die Höchstzölle sollen solchen Ländern eingeräumt werden, die kanadischen Erzeugnissen eine Vorzugsbehandlung zuteil werden lassen. Damit wäre nicht nur die Aussicht gegeben, dass zwischen Kanada und Deutschland nach langjährigem Zollkrieg wieder die alten Handelsbeziehungen aufgerichtet werden, sondern dass beide Länder sich gegenseitig auch das Recht der Meistbegünstigung zugestehen.

Belgische Zölle. Nach dem geltenden belgischen Zolltarif sind auf 100 Kilo an Einfuhrzoll zu entrichten für

Kakobohnen, Kakaobutter	nichts		
Kakaomasse, Kakaopulver, Schokolade	30.—	frs. =	24.30 Mk.
Raffinade	25.50	» =	20.65 »
Biskuits ohne Zucker	12.—	» =	9.75 »
Biskuits mit Zucker und andere Zuckerwaren unter 20 Proz. Zucker	12.—	» =	9.75 »
» 50 » »	20.—	» =	16.20 »
über 50 » »	30.—	» =	24.30 »

Ausserdem wird noch eine Reihe von Zuckerwaren unabhängig vom Zollsatz mit 30 frs. verzollt. Diese Zollsätze sind in der amtlichen Ausgabe des belgischen Zolltarifs vom 1. März 1906 enthalten.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Betriebsleiter

für eine grosse Schokoladenfabrik in Dresden per sofort oder per 1. Januar 1907 gesucht. Nur **allererste Kräfte,** welche an dispositionsfähiges, umsichtiges, vollständig selbständiges Arbeiten gewöhnt und mit der Branche vollkommen vertraut und kautionsfähig sind, die ferner gleichen leitenden Stellungen bereits langjährig mit Erfolg vorgestanden haben, durchaus kaufmännisch, sowie technisch gebildet und mit den Einrichtungen zur Herstellung von Schokoladen der Neuzeit entsprechend vollkommen vertraut sind, wollen sich bei Zusicherung einer Lebensstellung bei hohem Salair unter Angabe der Gehaltsansprüche, des Alters, sowie Beifügung der Zeugnisabschriften und der Photographie an die Expedition des Gordian unter **F. H. 646** melden.

Zugabe- und Füllartikel

aus Porzellan (nichtfigürliches Genre) als Behälter für **Schokolade, Zuckerwaren, Kakes, Kaffee usw.** werden unt. **Berücksichtigung spezieller Wünsche** von grosser Fabrik für Massenerzeugung noch übernommen. Gefl. Anfragen erbeten unter **L. C. 7122** an **Rudolf Mosse, Chemnitz.**

Hübsche Etiketten, Umschläge usw.

sind eine wirksame Reklame. Man wende sich an

Dietz Gebr., Lahr (Baden).

Technischer und kaufm. erfolgreicher Leiter I. Kakao-, Schokoladen- u. Konfitürenfabrik Deutschlands, energisch, reise- u. geschäftsgewandt

sucht

bei grösserem Unternehmen

leitende Stellung.

Gefl. Angeb. u. **E. E. 639** a. d. Verlag d. Gordian.

Für Amerika.

Gesucht gegen gute Bezahlung ein Rezept für neue Zusammensetzung irgend welcher Art Konfitüren. Probeeinsendung erwünscht, ev. dauernde gute Anstellung in Amerika. Offerten unter **J. C. 8571** befördert **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

In bedeutender, verkehrsreicher Stadt Bayerns sind einige

Spezialgeschäfte

Kaffee, Tee, Bonbons, Schokolade, Kakao, vorteilhaft zu verkaufen. Günstige Uebernahme-Bedingungen. Offerten unter **F. G. H. 209** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.**

Wegen Vergrösserung unserer Kraft-Anlage beabsichtigen wir unsere bisherige, 4 Jahre im Betrieb befindliche Dampfmaschine mit Kondensation zu verkaufen. Es handelt sich um eine liegende Dampfmaschine mit Kondensation und 100 effekt. Pferdestärken, und kann dieselbe bis zum 31. Dezember cr. im Betrieb besichtigt werden. Lieferung würde dann ab 1. Januar 1907 erfolgen.

Gefl. Angebote bittet man zu richten an

Cacao- und Chocoladenfabrik, Act.-Ges.,

Wittenberg, Bez. Halle.

REKLAME-

Plakate, Bonbongläser-Etiketten

effektvoll und billig

Paul Knaebel

Berlin-Schöneberg.

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1858.

Kleinere
Schokol.- u. Kakaofabrik
am Mittelrhein
mit Dampfbetrieb, elektr. Licht, vorzügl. Maschine, eigene Brunnenanlage, gute Kundschaft, unter den **günstigsten** Bedingungen bei geringer Anzahlung ist **sofort käuflich zu übernehmen.** Anwesen eignet sich auch zu jedem andern Betrieb.
Reflekt. erbalten näh. Auskunft unt. **C. D. 780** an **Rudolf Mosse, Coblenz.**

Neuheiten
in Reklame-Artikeln, billigsten bis vornehmsten Genres.
Weihnachts-Prämien-Artikel.
Zugaben zum Beilegen in Schokoladen- und Konfiserie- (auch Automaten-) Packungen. Listen frei.
Theodor Lebrecht, Nürnberg.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)
I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Hafermehl
leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu
Haferkakao.
Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,
brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine
heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.
Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.
Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste
Kakaobutter
sind die Firmen
Verlag des Gordian in Hamburg
und
Max Rieck in Hamburg
gute Bezugsquellen.
In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefert als Spezialität
QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

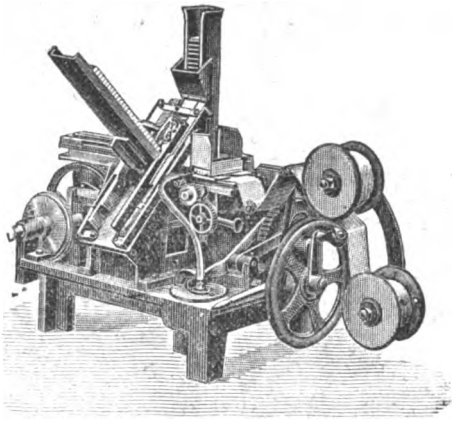
Digitized by Google

SOCIÉTÉ ANONYME DES PLIEUSES AUTOMATIQUES

57 AVENUE DE RUMINE **LAUSANNE** (SUISSE).

Die Berger'sche automatische Einschlagmaschine

Schon seit einer Reihe von Jahren ist die Notwendigkeit einer leistungsfähigen Einschlagmaschine in den Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabriken gefühlt worden, denn abgesehen von der hygienischen Frage ist es eine nur zu bekannte Tatsache, dass es immer schwieriger wird, ein zum Einpacken der Erzeugnisse dieser Industrie in jeder Beziehung zuverlässiges Personal zu finden.



Bedeutende Maschinenfabriken haben ohne Rücksicht auf Zeit- und Geldverlust sich die Aufgabe gestellt, durch Herstellung einer leistungsfähigen Einschlagmaschine diesen Uebelständen abzuhelfen; und trotzdem gegenwärtig mehrere Maschinen existieren, die das Einpacken der Tafeln in Stanniol- und Wachspapier ermöglichen, so ist doch unbestritten die

Berger'sche automatische Einschlagmaschine

die einzige, welche den gestellten Anforderungen insofern entspricht, als sie imstande ist, jedweden soliden Gegenstand gleicher Grösse in einmaligen Operationen in so viele Umschläge und Etiketten zu hüllen, als mit der Hand angebracht werden können.

Herr Berger, der Erfinder der Einschlagmaschine, hat während mehrerer Jahre der Herstellung einer nutzbringenden Maschine sein ausschliessliches Interesse zugewandt, und nach und nach ist es ihm gelungen, durch zweckentsprechende Verbesserungen eine Maschine zu konstruieren, die selbst weitgestellten Anforderungen genügt.

Wie schon erwähnt, ist die Einschlagmaschine imstande, Schokoladen von ungefähr ein und derselben Grösse in Stanniol- und Wachspapier zu hüllen, dieselben dann mit der bedruckten Etikette zu umgeben und gleichzeitig das Ankleben der letzteren zu verrichten, sodass die in beliebigen Quantitäten in den Empfangsbehälter zu füllenden Tafeln oder sonstigen Produkte die Maschine auf der Vorderseite vollständig eingepackt verlassen.

Abfälle, die durch Zerbrechen entstehen könnten, sind so gut wie ausgeschlossen.

Das Einpacken vollzieht sich mit einer aussergewöhnlichen Regelmässigkeit und die Zahl der in **einer Minute** fertiggestellten Packungen beläuft sich auf ca. 30 bis 40 Stück. Die Maschine kann deshalb bei zehnstündiger Tätigkeit ungefähr 24000 Schokoladen-Tafeln in drei Umschläge in einmaligen Operationen wickeln.

Die Schnelligkeit, mit welcher die Gegenstände eingepackt werden können, hängt natürlich von der Anzahl der für eine komplette Packung benötigten Umschläge und Etiketten ab.

Die Gleichförmigkeit der durch die Berger'sche Einschlagmaschine vollzogenen Packungen ist besonders für diejenigen Artikel von grösster Wichtigkeit, welche durch Automaten zum Verkauf kommen.

Zur Bedienung einer Maschine genügt eine Arbeiterin, die lediglich nur das Füllen und Entleeren derselben zu besorgen hat.

Einen wesentlichen Vorteil bietet die Maschine auch insofern, als sie nur einen ganz geringen Raum einnimmt.

So lange die Maschine, für deren Betrieb nur $^1/_{10}$ Pferdekraft nötig ist, während der Tätigkeit mit Sorgfalt behandelt wird, sind Reparaturen so gut wie ausgeschlossen.

Die Berger'sche Einschlagmaschine ist in den grössten amerikanischen Etablissements zur Ausprobierung gekommen und hat sich überall aufs beste bewährt. Augenblicklich befinden sich ungefähr 300 dieser Maschinen in den Vereinigten Staaten in Tätigkeit.

Die Maschine Berger entspricht unzweifelhaft sämtlichen Anforderungen, die an eine in jeder Beziehung mit grösster Genauigkeit arbeitende Einschlagmaschine gestellt werden können. Ausser einer kolossalen Leistungsfähigkeit vereinigt diese Maschine in einem bewunderungswürdigen Mechanismus alle Vorteile, die durch Ersparnis an Zeit, an Arbeit und Arbeitslohn, an Raum, an Abfall und Verlust an fertiggestellter Ware durch Entwendung usw. aus einer Maschine zu ziehen sind.

Die Société Anonyme des Plieuses automatiques in Lausanne, welche sich durch Ankauf der Patente das Recht der Fabrikation und des Allein-Verkaufes der

Berger'schen automatischen Einschlagmaschine

erworben hat, erbietet sich, Interessenten auf Wunsch nach Einsendung eines Musters der einzuwickelnden Erzeugnisse mitzuteilen, ob sich die Maschine zum Einpacken derselben eignet.

Generalagenten der Société Anonyme des Plieuses Automatiques sind die Herren

A. SAVY, JEANJEAN & Cie.

PARIS, Moskau, Manchester, Berlin, LAUSANNE, Mailand, Gand, Delft.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	28	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	33	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	120	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

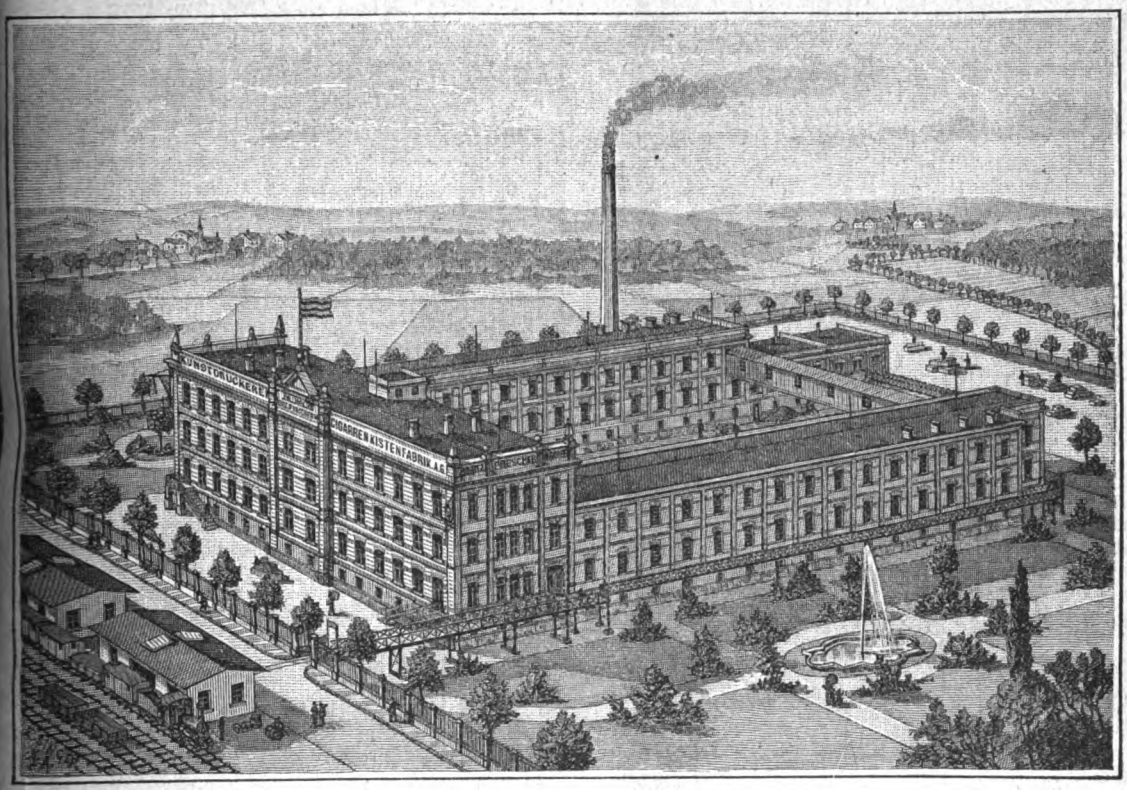
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Oehmigke & Riemschneider Neu-Ruppin liefern

Bilderbücher

in allen Arten und Grössen.

Schwarzwälder Waldbeeren-Brennerei

Gegründet 1868.

Gust. Böhringer's Nachf.

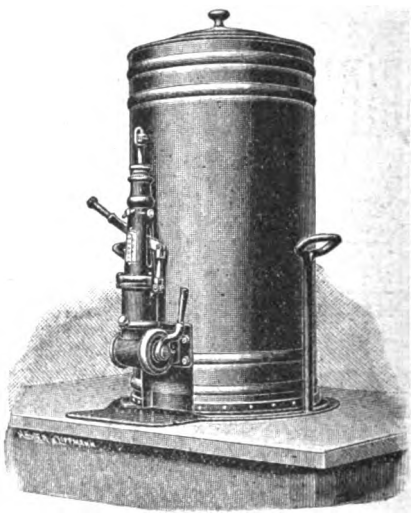
Mitteltal-Baiersbronn (Wttbg.)

empfiehlt zum Bezuge seine wiederholt ausgezeichneten Spezialerzeugnisse:

Muster gern zu Diensten. **Himbeergeist** in garantiert reiner Ware.

Kirschenwasser usw.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschemethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XII. Jahrgang. **Nr. 279.** Hamburg, 5. Dezember 1906

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

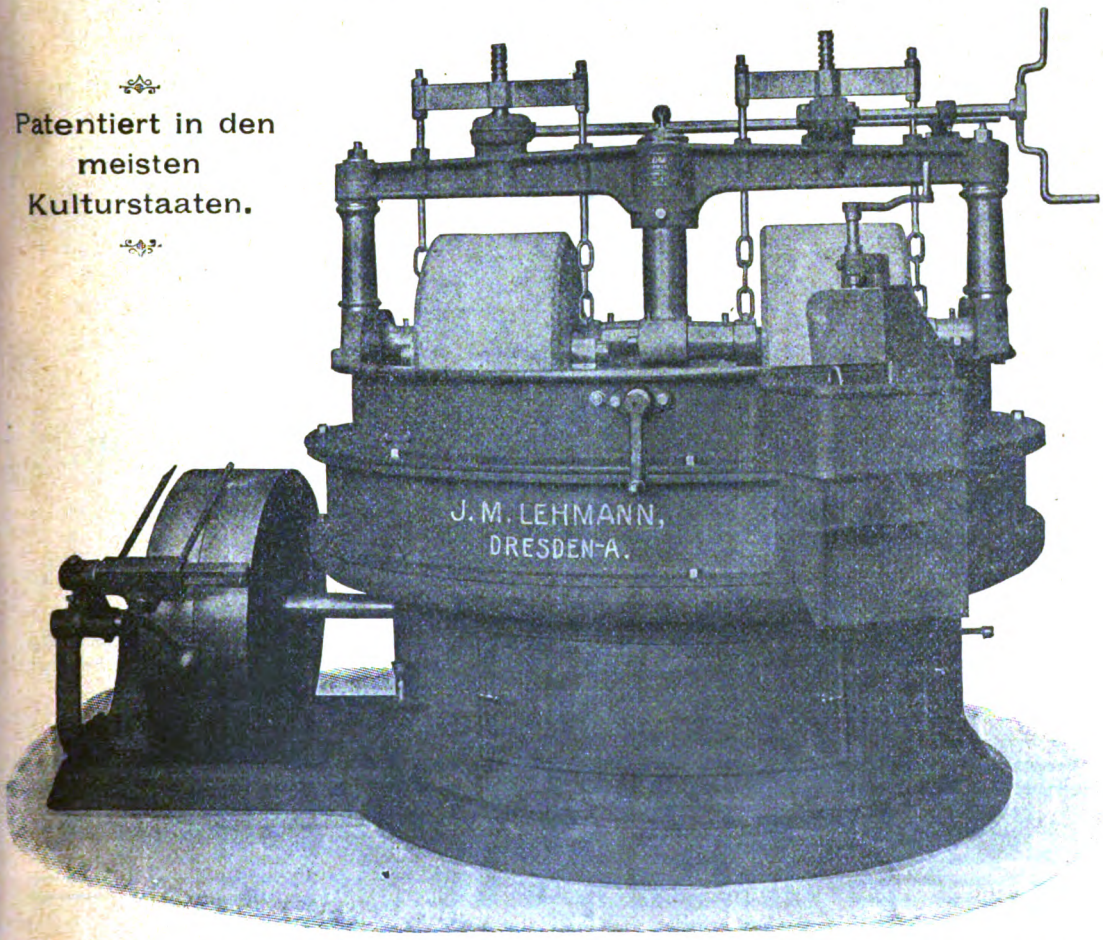
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

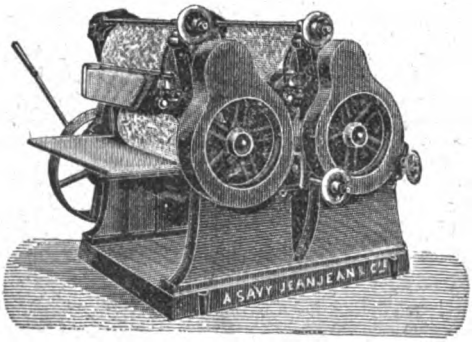
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 279
vom 5. Dezember 1906.

Die Preisgrenze. — Die Eisenbahner als Kakaotrinker. — Drückeberger. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die Preisgrenze.

Als sich im August die Preise für Kakaobohnen urplötzlich vom Tal zu Berge schoben, haben wir hier gesagt, dass diese Aenderung nicht ohne Berechtigung sei, denn Preise von 44, 45, 46 Mk. für gut aufbereitete Sorten wie Bahia, Thomé und andere, seien zu niedrig, um gesund genannt werden zu können. Gesund mussten wir eine Preislage von 55, 56, 57 Mk. nennen; billigere Preise sollten nur für abfallende Sorten, für sogenannte wilde Sorten, als gerechtfertigt angesehen werden.

Bei diesem Urteil und bei dieser Preisgrenze müssen wir auch heute bleiben, wo die Preise noch um 20—25 Prozent höher gestiegen sind. Wie der niedrigste Preis ungesund und ohne Bestand ist, so ist auch der augenblickliche Preisstand — das steht ganz zweifellos fest — ungesund und ohne Aussicht auf Bestand.

Aber, wenn das auch jeder fühlt, so fragt man doch nach den Gründen: Wie heissen die Gründe; die **vorher** die Preise soweit nach unten drängen konnten und wie heissen die, die **jetzt** die Preise auf den ungesunden Stand von 70 bis 75 Mk. für 50 Kilo Konsumbohnen geschoben haben?

Für den Tiefstand liegen heute die Ursachen nicht mehr im Nebel, die Wolken haben sich verzogen, wir haben heute eine klarere Uebersicht über sie. Wir sehen das folgende: Die Welternte des Jahres 1904 hatte dem Verbrauch 146 552 647 Kilo anbieten können, der wirkliche Weltverbrauch hatte aber nur rund 139 000 000 Kilo aufnehmen können; in das neue Jahr 1905 gingen also aus der 1904er Ernte als Ueberschuss 7 Millionen Kilo. Und da schon die voraufgegangenen Jahre 1903 4½ Millionen Kilo, 1902 4 Millionen Kilo Ueberschuss hatten, so ist es klar, dass bei der Bestandaufnahme zu Ende 1904 sich in den Weltvorräten überall ein ansehnlicher Ueberschuss meldete. Die Vorräte in Lagerhäusern und schwimmenden Schiffen betrugen denn auch Ende Dezember 1904 rund 43½ Millionen Kilo. Das war ein tüchtiger Vorrat, denn in den Jahren 1903, 1902, 1901, 1900 betrug er rund nur 35,9, 31,5, 27,4, 30,8 Millionen Kilo; die Vorräte waren also Ende 1904 bei 43 /2 Millionen Kilo, um rund 30 Prozent gestiegen.

Es kam das Jahr 1905. Die Ernte — die richtigen und zuverlässigen Zahlen können wir erst heute bringen — brachte 5 Millionen Kilo weniger als 1904. Der Verbrauch stieg um fast 4 Millionen. Links also ein Defizit in der Ernte von 5 Millionen Kilo, rechts eine Zunahme des Verbrauchs um fast 4 Millionen Kilo, das sind die Ursachen, die den Ueberschuss aus 1904 in den Vorräten bald kleiner werden liessen. Dazu verleiteten die zu Anfang des Jahres 1906 geltenden ausserordentlich niedrigen Preise viele Fabrikanten, sich weit über den laufenden Bedarf hinaus zu versorgen, wodurch zunächst nur eine Verschiebung der Vorräte eintrat. Aus den sichtbaren Gesamtvorräten wurden hunderte von kleinen Einzelvorräten, die sich nun dem Statistiker entzogen. Was aus den sichtbaren Vorräten verschwindet, wird allgemein als dem Verbrauch zugeführt angesehen, und so kam es, dass Mitte des Sommers, Anfang August, die Inhaber der nun schon recht zusammengeschmolzenen

Digitized by Google

Vorräte davon zu sprechen anfingen, dass der Verbrauch in mehreren Ländern enorm gestiegen sei. Sie weigerten sich, weiter zu den verlustbringenden Preisen von 45, 46, 47 Mk. cif Hamburg zu verkaufen.

Bis hierher ist alles klar und folgerichtig zu prüfen. Hätten wir zu Anfang August die Zahlen für 1905 schon gehabt, die wir in den folgenden Tabellen heute erst bringen können, wir hätten wohl auf die Gefahr hinweisen können. Das war aber nicht möglich. Jedoch in Zukunft werden wir etwas früher mit den Uebersichten über eine längere Zeitperiode kommen können; wir haben jetzt so recht den Wert einer zuverlässigen Statistik erkannt, den sie den Fabrikanten bei ihren Einkäufen verschaffen kann und es sollen weder Kosten noch Mühe gespart werden, um so schnell wie möglich mit zuverlässigen Zahlen zur Hand zu sein. Doch das nebenbei.

Als im August die Vorräte überall auf recht normale Zahlen gekommen waren und als die Ernten in den Hauptländern für das erste Semester schon hatten erkennen lassen, dass nirgendwo überraschend grosse Mengen gepflückt worden waren, da benutzten die Inhaber ihre Kenntnisse von den Kontrakten der sogenannten Blankoverkäufer und nahmen sich vor, diesen einmal gründlich in die Suppe zu spucken. Die Welt ist heute innerhalb einer gewissen Interessengruppe nur klein. Wir wissen oft in wenigen Tagen, wer in London, Le Havre, Lissabon, Paris einen Schnupfen hat, von Hamburg gar nicht zu reden. Und so wissen die einzelnen Bohnenhändler, wenn sie mit Interesse und Umsicht ihr Geschäft leiten, meist ganz genau, wo, wann, wozu, bei wem X oder Y seinen Bohnenbedarf gedeckt hat. Da war es auch nicht schwer, nachzurechnen, dass so und soviele Blankoverkäufe abgeschlossen sein mussten, weil die Preise niedriger als die laufenden Marktpreise waren. Die Inhaber der noch freien und sichtbaren Vorräte setzten sich also auf den Wartestuhl und sagten: Ihr Blankoverkäufer sollt uns wohl kommen; wir wissen, dass Ihr Kontrakte zu erfüllen habt, und dass Ihr dafür nicht gedeckt seid. Jetzt bezahlt gefälligst die Preise, die wir fordern, lange genug habt Ihr uns die Preise vorgeschrieben; das hat jetzt ein Ende; unsere Vorräte drücken uns nicht mehr!

Dass die Verhältnisse so liegen müssen, haben uns in den letzten Monaten immer die letzten Monatstage gezeigt; an denen wurde noch schnell zusammengekauft, was zu bekommen war, um die Monatslieferung in der letzten Stunde erfüllen zu können und die Hauptkäufer waren Blankoverkäufer. **War ein Verlassen der niedrigsten Preisgrenze also bewiesenermassen berechtigt, so ist doch hinterdrein auf Grund übertriebener Verbrauchs- und unterschätzter Erntemengen für 1906 eine unberechtigte Hausse ins Werk gesetzt worden, die keinen Bestand haben kann.**

Ernte. Die Ankunftszahlen aus dem ersten Semester 1906 liegen fast vollständig vor, für einige Hauptländer kennen wir sie bis in den November hinein.

Wenn wir für den fehlenden Zeitrest die Erntezahlen des letzten Jahres einsetzen, so werden und müssen wir eine Gesamternte bekommen, die um 7 Millionen Kilo grösser ist, als im Jahre 1905. Ausdrücklich bemerkt sei, und die Zahlen jedes einzelnen Landes sind ja auch von Fachleuten, die mit den Ernteländern in naher Beziehung stehen, leicht nachzuprüfen, dass wir der festen Meinung sind, dass wir die Erntezahlen eher zu niedrig als zu hoch geschätzt haben. Nach dieser Aufstellung bekommen wir also bis Ende Dezember 1906 als Ernteertrag

rund	148	Millionen	Kilo	Kakaobohnen,	
gegen	141	»	»	im Jahre	1905
»	146	»	»	» »	1904
»	126	»	»	» »	1903
»	121	»	»	» »	1902
»	106	»	»	» »	1901

Es darf also von Niemandem auf das Jahr 1906 gescholten werden, es hat seine Schuldigkeit getan. Es ist kein übersegensreiches, aber es ist ein gutes Durchschnittsjahr. Trotzdem glauben wir, dass es hohe Zeit ist, dass die tropische Landwirtschaft sich in den nächsten Jahren wieder mit aller Kraft dem Kakaobau zuwendet; nach und nach können wieder in Afrika, Amerika oder auf den westindischen Inseln 8—10 Millionen neue Kakaobäume gepflanzt werden. Wenn sie tragbar geworden sind, wird die Kakaoindustrie williger Abnehmer sein. Es kann den neuen Unternehmern fast verbürgt werden, dass sich die Preise in den nächsten Jahren auf einer mittleren Höhe, d. h. auf einem gutlohnenden Stande, halten werden.

Von einer Missernte des Jahres 1906 darf nicht gesprochen werden; **wer das tut, verbreitet unwahre Berichte zu eigennützigen Zwecken.** Einige Hauptplätze beweisen ja auch das Gegenteil. In Hamburg liegt mehr Kakao als je zuvor, leider lassen sich für diesen Haupthandelsplatz die beweisenden Zahlen nicht aufführen, was ein höchst beklagenswerter Mangel ist. In Lissabon lagen

etwa	92000	Sack	am	25. November	1906
gegen	72689	»	»	25. »	1905
»	67766	»	»	22. »	1904.

Allerdings fehlen die Lissaboner Bestände in der Vorratstafel III; das hat seinen Grund darin, weil Lissabon kein Empfangshafen im Sinne von Hamburg oder London oder New-York ist, weil von Lissabon aus der Kakao erst in die Welt des Handels und Bedarfs hinausgeht. Es steht mehr mit Bahia oder Guayaquil auf einer Stufe. Wenn nun England und Frankreich niedrigere Vorräte melden, so darf man auf Grund der Meldungen aus einzelnen Ländern doch keine Schlüsse ziehen! Wir haben wiederholt nachgewiesen, dass England und Frankreich als kakaolagernde, kakaohandelnde Länder in den letzten Jahren von Hamburg bedeutend überflügelt worden sind. Ein grosser Teil des französischen, englischen, spanischen, italienischen, schweizerischen, holländischen Konsums wird heute von Hamburg gedeckt, während früher London, Le Havre, Paris diesen in den Händen hatten. Geht die Bedeutung eines Landes, erstens als Konsumland und zweitens als Handelsland nicht recht vorwärts, bleibt es zurück, dann ist doch klar, dass dort auch die sichtbaren Vorräte zurückgehen. Die Ernteländer konsignieren dorthin und lagern doch immer besser und lieber dort, wo sie die beste Verkaufsgelegenheit haben! Was also ist dabei, wenn die Vorräte in England und Frankreich heuer kleiner sind als in den letzten Jahren? Eine Verschiebung der Vorräte ist doch noch kein Aufzehren! Hätten wir in Hamburg eine so geordnete Statistik, wie sie in London und Le Havre und Lissabon und New-York geführt wird — also in allen Plätzen, die für den Weltkakaohandel von Hamburg übertroffen werden — so wären derartige fehlerhafte Schlussfolgerungen, wie sie hieraus seit Wochen gezogen werden, unmöglich. (Ich bitte alle am Kakaohandel und an der

Digitized by Google

Kakaoverarbeitung interessierten Firmen, mit mir zusammen die Deputation für Handel und Schiffahrt, die Hamburger Handelskammer und das Statistische Amt in Hamburg zu bearbeiten, damit wir in Hamburg dieselbe zuverlässige Statistik über Ein- und Ausfuhr von Rohkakao bekommen, schnell bekommen, wie andere ausländische Plätze sie haben.)

Verbrauch. Wir geben also auf Grund vorstehender Sätze auf keinen Fall zu, dass so hohe Preise, wie sie in den letzten Wochen für Rohkakao gefordert wurden, berechtigt sind. Wir haben keine Missernte, es sind keine Riesenvorräte verbrannt, verschüttet oder in den Ozean versenkt worden, die eine plötzliche Knappheit hervorgerufen hätten. Auch mit der Zunahme des Verbrauches sieht es nicht so beängstigend aus, wie es von einigen Seiten geschildert wird. Um auch hierbei eine leicht fassbare Uebersicht geben zu können, haben wir, soweit die Zahlen für 1906 noch nicht vorliegen, den Verbrauch der letzten Monate geschätzt. Wir kommen dann, wie die letzte Zahlenreihe in der Verbrauchstabelle zeigt für 1906 auf eine Verbrauchszahl von 152315000 Kilo. Das sind 10 Millionen Kilo mehr als im Jahre 1905. Aber da wir fast 7 Millionen Kilo mehr ernten werden als im vorigen Jahr, so bleibt aus der Bewegung von 1906 alles in allem nur ein Manko von etwa 3 Millionen Kilo. Wo ist da ein sichtbarer, berechtigter Grund für eine solche Hausse, wie wir soeben durchkosten müssen? Will uns nicht einer der Herren Haussiers diese Frage beantworten?

Wir wiederholen, die billigen Preise der ersten sechs Monate dieses Jahres waren unberechtigt, aber wir glauben auch nachgewiesen zu haben, dass die enorm in die Höhe getriebenen Preise ebensowenig berechtigt sind. Sieht man sich die Weltvorräte auf der dritten Tabelle an, so wird man finden, dass die Vorräte am Ende des Jahres in einem ganz normalen Verhältnis zum Verbrauch stehen werden. Es betrug

	der Verbrauch	der Vorrat
1901	109 189 829 Kilo	27 336 160 Kilo
1902	116 803 735 »	31 471 639 »
1903	121 480 430 »	35 886 283 »
1904	138 867 350 »	43 571 580 »
1905	142 408 841 »	42 535 881 »

Wo sind auch hier abnorme Verhältnisse, auf die man die hohen Preise stützen kann? **Wir sehen sie nicht!**

Kurz, noch einmal zusammengefasst, lehren uns die folgenden Tabellen dieses:

1. Eine Periode allzu niedriger Preise war ungesund und musste ihr Ende finden.
2. Vor uns haben wir eine Periode, in der Preise in mittlerer Lage, d. h. Bahiapreise, Thomépreise bis 55 Mk. zu erwarten und berechtigt sind.
3. Das Jahr 1906 hat keine Missernte gebracht, die Gesamternte wird um rund 7 Millionen Kilo grösser sein als die von 1905.
4. Der Weltverbrauch ist im Jahre 1906 um rund 10 Millionen Kilo grösser als 1905.
5. Wenn für die Verringerung der Vorräte nur immer, oder doch meist, die kleineren Vorräte Frankreichs und Englands angeführt werden, dabei aber die grösseren in Hamburg und Lissabon ausser acht gelassen werden, so zeichnet man ein falsches, unfertiges Bild, weil in Hamburg und Lissabon dafür die Vorräte gestiegen sind.

Wann wir von der höchsten Preisgrenze, an der wir augenblicklich stehen, abrücken und wieder zu Tal wandern werden, wird sich, so glauben wir, recht bald zeigen. Die meisten und grössten Bohnenmengen wandern in die Mühle, in der die allerbilligsten Fabrikate gemischt und vermahlen werden. Bei einem Bohnenpreise von 70—75 Mk. für 50 Kilo ab Hamburg, unverzollt, also bei einem Preise von 82—87 Mk. für Bohnen in der Fabrik, was einen Kakaomassenpreis von 100—105 Mk., einen Schokoladenmassenpreis von 71—72 Mk. als Mindestpreis für die ordinärste Ware ergibt, hört der Begriff »billig« auf. Der Fabrikant kauft keinen Sack Bohnen auf Vorrat, der Grossist, der Detaillist, der sonst zentnerweise Schokolade bestellt, kauft viertelzentnerweise, erstens, weil sie einen Preisrückgang abwarten wollen, zweitens, weil sie fühlen, dass ihr Absatz bei den hohen Preisen ins Stocken kommen wird. So werden binnen 2—3 Monaten sich die Bohnenvorräte aufhäufen und zinsenfressend die Inhaber zur Abgabe bei vernünftiger Preislage drängen. **Lissabon wird noch im Dezember den Anfang machen müssen.** R.

I. Welternte von Kakao (in Kilo):

Ernteländer	1901	1902	1903	1904	1905	Schätzung 1906
San Thomé	16982640	17969000	21450900	20526000	25379320	23500000
Ecuador	22896000	24965802	23238480	28433306	21127833	24900000
Brasilien	18323765	20370620	20738429	23160028	21090088	27400000
Trinidad	11942720	15955760	14885920	18574434	20018560	15900000
Santo Domingo	6850000	8975000	7825000	13557739	12784660	13700000
Venezuela	7860000	9925000	12550963	13048838	11700555	11000000
Goldküste, Lagos	996789	2436801	2297148	5687964	5665820	6100000
Grenada	4865000	5975000	6150000	6226700	5455600	4700000
Ceylon	2697000	2673113	3075323	3254800	3542613	3800000
Kuba und Portoriko	1750000	1875000	2625000	3266431	3000000	3000000
Haiti	1950000	1990000	2175000	2531363	2343200	2500000
Surinam	3163486	2355182	2224668	854034	1611851	2000000
Niederländisch-Ostindien	1276689	889936	1458243	1140109	1491795	1700000
Jamaika	1350000	1525000	1650000	1650000	1484509	2200000
Französisch-Westindien	825000	925000	1150000	1215000	1200000	1400000
Kamerun, Samoa	528000	648000	800000	1109153	1185400	1600000
Santa Lucia	765000	785000	800000	800000	700000	800000
Dominika	—	—	—	485366	596700	600000
Kongostaat	—	—	—	231382	194638	200000
Andere Gebiete	700000	700000	800000	800000	800000	1000000
	105722089	120939214	125895074	146552647	141373142	148000000
Gegen das Vorjahr ± Prozent	+ 3½	+ 14½	+ 4	+ 16	— 3½	+ 5

Digitized by Google

II. Weltverbrauch von Kakao (in Kilo):

Verbrauchsländer	1901	1902	1903	1904	1905	Schätzung 1906
Vereinigte Staaten	20665958	23120728	28508082	33159628	34958420	35600000
Deutschland	18410100	20601700	21491400	27101400	29633100	34200000
Frankreich	17916400	19343000	20638600	21799600	21747600	23250000
England	18908000	20386000	17485839	20552664	21106000	21300000
Holland	14373000	14666274	16741665	21124000	19294850	21200000
Spanien	5931077	9259976	6006684	5611000	6101712	6200000
Schweiz	4363300	5707000	5856500	6839100	5218400	6400000
Belgien	1865487	2277633	2767791	2792008	3018997	3200000
Oesterreich-Ungarn	1686500	1820100	2034600	2510100	2668500	3000000
Russland	1757574	1818180	1900680	2055700	2230400	2500000
Dänemark	762500	802000	1150100	996000	1125000	1200000
Italien	563500	466300	468200	479600	971500	1100000
Schweden	455328	591673	774673	870914	900000	1000000
Kanada	459427	312378	585646	650000	700000	750000
Australien	568473	554747	443963	550000	600000	650000
Norwegen	368724	410104	439813	472137	493813	550000
Portugal	100646	112545	136354	180000	138000	150000
Finnland	25835	47367	61031	63099	60000	65000
Mit Hollands Ausfuhren	109181829	122297705	127491621	147806950	150966292	162315000
Ab Hollands Ausfuhren	?	5493970	6011191	8939600	8557451	10000000
Tatsächlicher Verbrauch	109181829	116803735	121480430	138867350	142408841	152315000
Gegen das Vorjahr ± Prozent	+ 8	+ 7	+ 4	+ 14½	+ 2½	+ 7

III. Weltvorräte von Kakao am Jahresende (in Kilo):

	1900	1901	1902	1903	1904	1905	Schätzung 1906
Frankreich	11353500	9432700	13637400	15935800	19259800	17410900	—
Deutschland	1651400	1075200	1362000	1538800	5519690	7054225	—
England	7779500	5940500	4821300	3440500	6060650	4725400	—
Nordamerika	1205200	1778000	1234600	1375100	1819800	2024190	—
Andere Länder	300000	275000	300000	400000	600000	600000	—
Vorräte:							
in Empfangshäfen	22289600	18501400	21355300	22690200	33259940	31814715	26200000
schwimmend	8506300	8834760	10116339	13196083	10311640	10721166	12000000
	30795900	27336160	31471639	35886283	43571580	42535881	38200000

Die Eisenbahner als Kakaotrinker.

Es ist in den letzten Jahren einige Male vorgekommen, dass auf dem grossen weiten Netz der deutschen Eisenbahnen schwere Unfälle auf übermässigen Alkoholgenuss der betreffenden Beamten zurückzuführen waren.

Man hat daher dem Alkoholgenuss der Eisenbahner erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt, man ist der Sache auf den Grund gegangen und hat auf Mittel und Wege gesonnen, um den Betriebsbeamten, die oft in der Winterkälte, im schneidenden Ostwind ihren Dienst verrichten müssen, statt des Alkohols andere erwärmende Getränke als Ersatz zu schaffen, die aber nicht erschlaffen, wie der Alkohol, sondern die wie dieser den Menschen wohl erwärmen, ihn aber frisch und dienstfähig erhalten.

Diese Bestrebungen sind sicherlich zum Teil auch von der allgemeinen Bewegung getragen worden, die sich heute überhaupt gegen den Genuss des Alkohols richtet, mag sie sich im Gewande der unbedingten Ablehnung des Alkohols oder in der Form weiser Mässigung zeigen. Freunde eines guten Tropfens haben diese Bewegung verspottet, oft recht hässlich sogar, aber sie haben ihr damit mehr genützt als geschadet, und zwar zum Glück, denn der Alkohol ist unter vielen Umständen ein wirtschaftliches Uebel. Sein Genuss lässt sich nicht einfach gesetzlich verbieten. Wir kämen dann in amerikanische Zustände hinein. Dort hat das allgemeine Alkoholverbot, das in manchen Staaten besteht, sonderbare Erscheinungen gezeitigt. Was sollten ausserdem die Brauereien und Brennereien und Keltereien anfangen, wenn sie plötzlich Getränke herstellen und bereiten müssten, denen gerade der Hauptbestandteil, auf dem ihre Bedeutung beruht, der Alkohol, fehlt? Auch der Staat müsste dann schon wieder nach neuen Steuerquellen suchen, wollte er plötzlich den Alkoholgenuss verbieten. Schliesslich hat doch der Schöpfer die Trauben wachsen lassen, damit der Mensch sich ihrer in jedweder Zubereitung erfreue.

Trotzdem hat aber der Staat, wenn er auch aus dem Alkohol einen Teil seiner Einnahmen zieht und deshalb an seinem Verbrauch interessiert ist, die Pflicht, gegen seinen eigenen Vorteil den Alkoholgenuss überall dort einzuschränken oder zu erschweren, wo er der Allgemeinheit zu schaden droht, also in erster Linie dort, wo Beamte in ihrer Eigenschaft als solche Gefahr laufen können, durch Genuss von Alkohol im Dienst ihre Pflichten zu vernachlässigen. Das kann im Betriebe der Eisenbahnen der Fall sein.

Allerdings mussten, da die Alkoholfrage lange stiefmütterlich behandelt wurde und sozusagen im Verborgenen blühte, erst besondere Veranlassungen

Digitized by Google

vorliegen, um diese Stellung des Staates hervorzurufen; das waren die eingangs erwähnten Betriebsunfälle, an denen oft Alkoholgenuss schuld war. Wenn wir nicht irren, hat der leider zu früh verstorbene preussische Eisenbahnminister Budde zuerst in seiner tatkräftigen Weise den Eisenbahnern andere Getränke als alkoholische zu verschaffen versucht. Natürlich mussten überall erst Einrichtungen getroffen werden, um dies zu ermöglichen; auch lassen sich — wie die Bewegung gegen den Alkohol auch an den harten Kämpfen beweisen kann, die sie im bürgerlichen Leben gegen tief eingewurzelte Vorurteile zu bestehen hat — viele Tausende von Beamten nicht mit einem Schlage dazu bekehren, dass ihnen zur Erfrischung in heissen Tagen und zur Erwärmung in kalten Tagen Limonaden, Kaffee, Tee und Kakao viel, viel besser dienen als Bier und Schnaps.

Wir haben kürzlich, in Heft 275 vom 5. Oktober d. J., diese Frage aufgenommen. Damals druckten wir einen Absatz aus der »Nordd. Allg. Ztg.« ab, der den Erlass des preussischen Eisenbahnministers gegen den Genuss von Alkohol im Dienst wieder in Erinnerung brachte. Dieser Absatz lautete wie folgt:

»Bekanntlich hat der Minister der öffentlichen Arbeiten vor etwa Jahresfrist allen im Eisenbahnbetriebe beschäftigten Bediensteten verboten, während des Dienstes alkoholische Getränke irgendwelcher Art zu sich zu nehmen, und gleichzeitig die Königlichen Eisenbahndirektionen angewiesen, dafür zu sorgen, dass allen Bediensteten Gelegenheit geboten werde, sich während des Dienstes Erfrischungen, insbesondere alkoholfreie Getränke, zu billigen Preisen zu verschaffen. U. a. hat er den Eisenbahndirektionen empfohlen, Vorrichtungen zur Herstellung von Brausewasser und Brauselimonade zu beschaffen und diese Erfrischungsmittel zum Selbstkostenpreise an die Bediensteten abzugeben. Ein geringes Hinausgehen über den Selbstkostenpreis solle nur dann gestattet sein, wenn Arbeitergemeinschaften oder Vereine der Angestellten die Herstellung auf ihre Kosten übernommen haben und die geringen Ueberschüsse zu Wohlfahrtseinrichtungen für die Mitglieder verwenden. Die Abgabe der Erzeugnisse an Personen, die nicht im Eisenbahndienst beschäftigt sind, ist streng untersagt. Auch dürfen die Getränke nur zum Verzehren während des Dienstes oder in den Dienstpausen verabfolgt werden. Damit dieser Wohlfahrtseinrichtung möglichst viele Bedienstete teilhaftig werden, wird der Bedarf der kleineren Stationen, auf denen die Aufstellung eigener Apparate nicht lohnend sein würde, von den grösseren Stationen aus gedeckt. Die Versendung erfolgt als Dienstgut, weil die Verwaltung im Interesse einer sicheren Beförderung der Personen und Güter, die die Eisenbahn benutzen, und im Interesse des Lebens und der Gesundheit der Angestellten grossen Wert darauf legt, dass die Einhaltung des Alkoholverbots den Bediensteten möglichst erleichtert wird. Im übrigen sind die Preise so bemessen, dass sämtliche Herstellungskosten, wie Löhne, Materialien, Apparate, Flaschen usw., voll gedeckt werden.

Wenn neuerdings in der Presse Aeusserungen laut werden, die behaupten, dass die Verwaltung bei der Preisfestsetzung für diese Getränke die Selbstkosten nicht hinreichend berücksichtige, so sind dieselben ebenso unbegründet wie die weitere Behauptung, dass sie mit dieser Einrichtung den Mineralwasserfabrikanten eine unerträgliche Konkurrenz bereite, denn die Käufer dieser seitens der Eisenbahn hergestellten Getränke sind vordem als Abnehmer der öffentlich angebotenen Mineralwässer ihres viel höheren Preises wegen nur ganz ausnahmsweise in Betracht gekommen.«

Hieran anschliessend sagten wir an gleicher Stelle folgendes:

»Werden die deutschen Kakaofabrikanten, so fragt der Gordian, sich nicht im Eisenbahnergebiet ein neues Absatzgebiet verschaffen, derart, dass sie den Minister der öffentlichen Arbeiten und alle hinterher kommenden amtlichen Stellen und zuletzt die Eisenbahner in Person darauf aufmerksam machen, ein wie billiges, gutschmeckendes, leicht zu bereitendes, tagelang haltbares, ausserordentlich nahrhaftes, gut bekömmliches Getränk der Kakao ist?! Und wie billig ist das Getränk heuer! Und wie bequem überall hin zu bringen! Warmes Wasser und Milch ist überall zu haben oder zu beschaffen. Fehlt es an Zucker, der Kakao schmeckt auch bitter und löscht bitter sogar besser den Durst. Aber die durstschaffende heisse Zeit ist vorbei, damit werden sich die Eisenbahner nach Brausen, Selterswasser und Limonaden nicht mehr sehr sehnen. Nun kommen erwärmende und nahrhafte Getränke an die Reihe, und da gibt es nichts besseres und billigeres als Kakaogetränke: Ein ganzer Liter Kakaogetränk kostet, in Wasser gekocht, mit Milchzuguss vielleicht 10 Pfennig, ein ganzer Liter ordinärsten Lagerbieres in Flaschen oder Seideln kostet das Vierfache. Bei den heutigen Kakaopreisen kann der Kakaofabrikant mit gutem Gewissen gegenüber allen anderen Stoffen, behaupten, dass es selbst für den ärmsten Mann kein billigeres und besseres Getränk gibt als Kakao.«

Das Heft 275 haben wir dann am 6. Oktober d. J. an die Eisenbahnabteilung des Königlich Preussischen Ministeriums der öffentlichen Arbeiten in Berlin geschickt mit folgenden Begleitworten:

»In der »Nordd. Allg. Ztg.« haben wir kürzlich gelesen, dass auf den Stationen Vorkehrungen zu treffen sind, um den Beamten den Genuss nicht alkoholischer Getränke in der Dienstzeit zu ermöglichen.

Wir haben diese Bekanntmachung in der von uns herausgegebenen Kakaofachschrift »Gordian« abgedruckt und die deutsche Kakaoindustrie auf ein hier zu schaffendes Absatzgebiet hingewiesen.

Wir erlauben uns, das betreffende Heft 275 vom 5. Oktober beizulegen. Falls für die Verabreichung von Kakao Einrichtungen getroffen werden sollen, stehen wir auf Anfrage gern mit Auskünften zur Verfügung. Wir haben mit der gesamten deutschen Kakaoindustrie Fühlung.

Hochachtungsvoll

Redaktion des Gordian.

Hierauf haben wir unter dem 16. Oktober d. J. folgenden Bescheid erhalten:

»Wenn ich auch auf das gefällige Angebot meinerseits nicht einzugehen vermag, so stelle ich Ihnen doch ergebenst anheim, sich an die Königlichen Eisenbahndirektionen zu wenden.

Der Minister der öffentlichen Arbeiten.

Im Auftrage: Wehrmann.«

Diesen Hinweis haben wir benutzt und uns zunächst an einige der grössten Preussischen Eisenbahndirektionen gewandt, denen wir Heft 275 des Gordian mit folgenden Worten sandten:

»Das Königlich Preussische Ministerium der öffentlichen Arbeiten hat im vorigen Jahre den Genuss von alkoholischen Getränken während des Dienstes sämtlichen Angestellten der Staatsbahn verboten. Dieses Verbot ist kürzlich in der »Nordd. Allg. Ztg.« mit einem Hinweis auf Ersatzgetränke wieder in Erinnerung gebracht worden.

Diesen Hinweis haben wir als die Herausgeber der Fachschrift Gordian ebenfalls aufgenommen und haben in Heft 275 des Gordian, Seite 815 auf die Verwendung von Kakao hingewiesen.

Das Ministerium der öffentlichen Arbeiten, dem wir diesen Hinweis einsandten, stellt uns anheim, uns damit an die einzelnen Eisenbahndirektionen zu wenden.

Digitized by Google

Wir tun dies hiermit, indem wir Heft 275 zur gefl. Einsicht beilegen, und stehen der Eisenbahndirektion gern zu weiteren Auskünften, die wir infolge unserer langjährigen Fühlung mit der gesamten Kakaoindustrie wohl zu geben vermögen, zur Verfügung. Hochachtend

Redaktion des Gordian.«

Die erste Antwort hierauf haben wir von der Königlichen Eisenbahndirektion in Altona erhalten. Diese schreibt uns am 8. November:

»Auf das gefällige Schreiben vom 31. Oktober d. J. erwidern wir ergebenst, dass wir der in Nr. 275 des Gordian in dem Artikel »Die Eisenbahner als Kakaotrinker« gegebenen Anregung bereits insoweit Rechnung getragen haben, als auf Veranlassung einer leistungsfähigen Kakaofabrik in einigen grösseren Arbeitergemeinschaften des diesseitigen Bezirks Kakaoproben zur Verteilung gelangt sind. Sobald uns ein abschliessendes Gutachten über den Ausfall der mit diesen Proben angestellten Versuche vorliegt, werden wir, falls es angezeigt erscheint, weitere Verhandlungen einleiten.«

Die Altonaer Direktion hat ausserdem, wie eine bald darauf durch die Tageszeitungen gebrachte Meldung besagt, das Verbot des Genusses alkoholhaltiger Getränke während des Dienstes auf sämtliche Beamte, Hilfsbeamte und Arbeiter ausgedehnt mit der Einschränkung, dass der Genuss von Weissbier und Braunbier in mässigen Grenzen auch fernerhin gestattet sein soll.

Am 10. November schrieb uns die Königliche Eisenbahn-Direktion Hannover in gleicher Veranlassung folgendes:

»Indem wir den Empfang Ihres Schreibens vom 31. Oktober d. J. und des Gordianheftes Nr. 275 dankend bestätigen, teilen wir Ihnen mit, dass von den in unserem Direktionsbezirk eingerichteten Brausewasser-Anstalten Kakaogetränke bereits seit längerer Zeit hergestellt werden und sich grosser Beliebtheit erfreuen.«

Wir geben diese Zeilen weiter, um dadurch noch einmal die Blicke der deutschen Kakaofabrikanten auf ein neues Absatzgebiet zu richten, das bei richtiger Bearbeitung sicherlich recht bedeutende Mengen von Erzeugnissen unserer Industrie aufnehmen kann. Wir empfehlen den Fabrikanten, nach dem Vorbilde jener Fabrik, die der Altonaer Eisenbahndirektion Kakaoproben zur Einführung zur Verfügung stellte, sich ebenfalls an die ihnen zunächst gelegene Eisenbahndirektion zu wenden und dort ebenfalls die Einführung von Kakao als Getränk für die Eisenbahner anzustreben. Dass den Eisenbahnern der Kakao schmeckt, beweist die Antwort der Kgl. Eisenbahndirektion Hannover.

Haben sich die Eisenbahner erst an den Kakao als Getränk an ihren Dienststätten gewöhnt, so werden sie ihm auch in ihrer Familie mehr und mehr Eingang verschaffen. Auf diese Weise könnte unsere Industrie den Kreis ihrer Abnehmer zweifellos wieder bedeutend erweitern.

Drückeberger.

Eine grosse Schokoladenfabrik hat uns einen Briefwechsel vorgelegt, der lehrreich genug ist — d. h. für den, der lernen will — um ihn im Gordian abzudrucken und von ihm zu sprechen.

In Thorn wohnt ein Detaillist, der seit Jahren billig einzukaufen trachtet, und der, wie man aus diesem Briefwechsel lernen wird, dabei mit der Wahrheit umgeht, als wäre sie ein Haderlump. In Haushaltschokoladen hat er noch einen billigen Abschluss laufen; in Schokoladenplätzchen aber geht sein Vorrat auf die Neige und deshalb setzte er sich eines Tages an seinen Ladentisch und schrieb in alle vier Winde Anfragen aus. Das ist sein gutes Recht, dass er sich an verschiedenen Stellen darüber zu unterrichten trachtet, wo er die Plätzchen am günstigsten kauft. Aber anscheinend waren ihm alle Preise viel zu hoch und da er gern billig einkaufte, verfiel er auf den alten Kniff, zu behaupten, er könne anderswo billiger kaufen. Wenn einer das allgemein behauptet, mag er laufen; wenn einer aber, wie es hierbei der Thorner Detaillist Leo Ziesack getan hat, unwahrer Weise eine bestimmte Firma nennt, die ihm zu einem bestimmten, natürlich undenkbar billigen Preise Offerten gemacht habe, so vergeht sich der Mann gegen das Strafgesetz. Denn er spiegelt hier einem andern eine erweislich unwahre Tatsache vor, zu dem Zwecke, sich einen Vermögensvorteil zu verschaffen, und das wird nach § 263 des Strafgesetzbuches mit Geldstrafe oder gar mit Gefängnis bestraft. Schon der Versuch ist strafbar.

Meist kommen solche Flunkereien ja nicht ans Tageslicht, d. h. sie werden nicht weiter untersucht; die Betroffenen kennen ihre Drückeberger und begnügen sich damit, einfach die gebotenen Preise abzulehnen. Nun aber haben viele deutsche Firmen ihren Namen unter einen Verpflichtungsschein gesetzt und haben damit gelobt, unter den verabredeten Mindestpreisen nicht zu verkaufen. Kommt jetzt ein mit unlautern Mitteln einkaufender Detaillist auf den Einfall, einem Reisenden zu erklären, die Firma X in Z offeriere und verkaufe ihm **unter** den vereinbarten Preisen, so würde der Drückeberger mit seiner Behauptung eine sehr üble Nachrede in die Welt setzen, die eine harte Bestrafung nach sich ziehen könnte. Wir raten den Reisenden und Agenten, solche Firmen, deren Gewohnheit es ist, durch Vorspiegelung falscher Tatsachen sich billigere Preise zu erpressen, bekannt zu geben, damit ihnen diese Art von kaufmännischer Fixigkeit abgewöhnt werden kann.

Wir lassen den Briefwechsel hier folgen, zunächst den Brief an uns vom 16. November 1906:

»Es wäre interessant — und wohl auch schliesslich garnicht so schwer, eine Statistik aufzustellen dahin, wieviel Hunderttausende die deutschen Schokoladenfabrikanten wohl jährlich hinauswerfen für solche Fälle, wo sie von ihren Kunden dupiert — auf deutsch belogen werden. In den Gordiannummern 274 und 276 ist darüber schon etwas ganz folgerichtiges gesprochen worden. Wäre es denn nicht allgemein möglich, dass, wenn einer Firma ein ganz abnormer Preis begegnet, der vornehmlich als Mittel zum Zweck benutzt werden soll (sei es von Reisenden, Agenten oder Kunden) man sich da gleich direkt gegenseitig verständigte? Durch die von Herrn Vogel angeregte Schaffung von Ortsgruppen kennen sich übrigens einzelne Herren schon heute im allgemeinen so weit untereinander, dass sie wissen, was man von einander zu halten hat. Hält es dann jemand dennoch für möglich, dass bei ganzer Offenheit persönliche Interessen geschädigt werden könnten, so bleibt der Name des betreffenden Kunden einfach weg. — Man kann ganz sicher sein, dass nach alter Praxis 80 Prozent solcher Fälle nicht auf Wahrheit beruhen — sondern dass der Kunde, animiert durch das manchmal etwas übereilige Angebot, einem natürlichen Selbsterhaltungstrieb folgend, die momentan für ihn gerade günstige Lage nach Möglichkeit auszunutzen sucht. — Wenn der eine oder der andere Lieferant auf solche kleinen Anfragen mal

Digitized by Google

die Antwort schuldig bleibt, so könnte das wohl eine gewisse Berechtigung haben — die Mehrzahl würde sicherlich gern schon im eigenen Interesse die gewünschte Auskunft geben. — Hier ein kleines Beispiel, wie solche täglich in die Erscheinung treten: Eine Leipziger Firma schreibt uns unter dem 12. November: »Bezugnehmend auf Ihre werte Zuschrift betreffs Festsetzung von Mindestpreisen unserer Branche erhalte ich heute von einem Kunden in Schlesien eine Karte folgenden Inhalts:

»Im Besitze Ihrer werten Karte muss ich Ihnen mitteilen, dass ich glatte und bestreute kleine Pastillen von X in Z bisher mit 53 Mk. pro Zentner in 10 Pfundkartons hatte, jetzt verlangt obiges Haus 57 Mk. (!) für bestreute und 57.50 Mk. (!) für glatte Pastillen.« Ich gestatte mir nun hiermit anzufragen, ob dessen Mitteilungen auf Wahrheit beruhen?« — — Wir antworteten nach Leipzig am 13. November: »Besitzer Ihrer Zuschrift vom 12. ds. Mts., können wir Ihnen für solche kurze und bündige Anfrage nur dankar sein, denn, wie in vorliegendem Falle, es wird Ihnen und uns gar nicht gleichgültig sein, einem alten, unangenehmen Manöver mancher Kunden langsam, aber sicher den Boden wegzugraben. Wir haben Ihnen auf Ihre spezielle Anfrage zu erwidern — die Mitteilung des betreffenden Kunden kann insofern ihre Richtigkeit haben, als er wohl ganz gut vor Jahr und Tag einmal einen grösseren Posten Mehlpastillen zu 53 Mk. bei uns gekauft haben mag. — Seit Anfang dieses Jahres aber erzeugen wir keine Mehlschokoladen und Surrogate mehr, und demnach haben wir in erster Linie auch keine Mehlplätzchen angeboten. Wir machen dann weiter keinen Unterschied im Preise zwischen bestreuten und nicht bestreuten Plätzchen und verlangen jetzt:

Kartons à	5	Pfund	Inhalt	70.50 Mk.
»	» 10	»	»	70.— »
»	» 25	»	»	68.— »
»	» 50	»	»	68.— »

Glauben Sie, uns den Kunden nennen zu dürfen, so würden wir Ihnen gern den Originaldurchschlag geben — sonst bitten wir jene Angaben als nicht der Wahrheit entsprechend rundweg abzulehnen. Im Interesse des gegenseitigen Vertrauens wäre es gelegen, nach Möglichkeit Einsicht nehmen zu lassen in jene Korrespondenzen, die Anlass zu weiteren Erörterungen geben sollen. —

Die Firma nennt uns darauf den Kunden Leo Ziesack in Thorn, und wir schreiben nunmehr wie folgt: »Wir besitzen Ihre Zuschrift vom 14. d. Mts. und wollen Ihnen im nachstehenden nur durch Abschrift der Korrespondenzen in Sachen Leo Ziesack, Thorn, zeigen, wie sehr nützlich es für den Fabrikanten ist, wenn man gegenseitig etwas Vertrauen zeigt. Der Fall ist typisch für viele:

Ziesack am 16. Oktober an uns: »Bitte um postwendende Nachricht, wofür Sie mir heute bei einem neuen Schluss Schokoladenplätzchen mit Mehl verkaufen würden? Meinen alten Schluss werde ich in »Haushalt« allein reichlich brauchen und möchte daher noch einige Schokoladenplätzchen kaufen. Bemerken möchte ich noch, dass mir von zwei Firmen Mehlplätzchen mit 53 und 53.50 Mk. angeboten worden sind.«

Wir an Ziesack am 18. Oktober: »Antwortlich Ihrer werten vorgestrigen Karte teilen wir Ihnen mit, dass wir Mehlschokoladen nicht mehr herstellen lassen, sondern nur verbürgt reine Qualitäten. Plätzchen bieten wir heute mit 70 Mark die 100 Pfund an. Sie sind doch jedenfalls darüber informiert, dass Rohkakao ganz bedeutend im Preise gestiegen ist.« — Sie sehen, es bestätigt sich hier wörtlich das, was wir Ihnen am 13. d. Mts. sagten. Schon im allgemeinen Interesse wäre es wohl zu wünschen, dass Sie danach dem Mann das ungebührliche seines Vorgehens einmal recht klar vor Augen führen. Es tut das im vorliegenden Fall ganz besonders not, da der Mann mit Vorliebe solche Manöver installiert und die mit Leichtgläubigkeit gepaarte Nachgiebigkeit der Fabrikanten von altersher ausnutzt.

An Leo Ziesack in Thorn schreiben wir: »Sie wenden sich an deutsche Schokoladenfabrikanten mit der Mitteilung, dass w i r Ihnen heute bestreute Schokoladeplätzchen mit 57 Mk. und glatte mit 57.50 Mk. angeboten hätten. In Wirklichkeit hat sich unser Verkehr wie folgt zugetragen: Nun folgen die Briefwechsel wie oben. Wir schliessen daran an:

»Sie sprechen also wissentlich die Unwahrheit, um den Konkurrenten zu bewegen, seine Preise entsprechend herabzusetzen. Abgesehen davon, dass das an und für sich ein sehr unfaires Vorgehen ist, laufen Sie Gefahr, wegen etwas, was wir hier nicht aussprechen wollen, bestraft zu werden. Sie verlangen vom Fabrikanten, er soll Sie ehrlich und rechtlich bedienen, da darf er denn doch wohl auch erwarten, dass Sie in gleicher Form gegen ihn vorgehen. Die deutschen Schokoladenfabrikanten sind heute jedenfalls schon so ziemlich orientiert über abnorme — zudem verlustbringende — Geschäfte und aus dem Grunde kommen Sie auch schwerlich mit Ihren Absichten durch. Ihr Schluss bei uns geht noch bis Ende des Jahres, was da noch nicht erledigt ist, wird gestrichen, worauf wir Sie aufmerksam machen wollen.«

* * *

Herr Leo Ziesack ist hierbei nun einmal an den unrechten Fabrikanten gekommen; er hatte natürlich damit gerechnet, dass die Schokoladenfabrikanten unter sich keinen Verkehr unterhalten; ihm wird dieser Reinfall eine Lehre sein. Aber auch viele Agenten, Reisende und Fabrikanten, die an allzugrosser Leichtgläubigkeit leiden, werden aus diesem einen Fall lernen können, dass man seine Preise auf Grund eigener Kostenberechnung aufstellen und an ihnen festhalten soll. Nicht aber soll die Preisliste im Winde hin und herflattern, wenn irgend ein Drückeberger seine Finten dagegen bläst.

Zucker.

Bericht vom 3. Dezember 1906.

Im Anfang der Berichtszeit war der Markt recht flau, abgesehen von kleineren Schwankungen, dagegen setzte in der vorigen Woche eine lebhafte Stimmung ein. England erschien wieder am Markt, von Amerika sollten, wie gerüchtweise verlautete, kleinere Käufe gemacht sein, und ausserdem liess das nasse Wetter die Meinung aufkommen, dass der Zuckergehalt der eingemieteten Rüben darunter leiden würde. Hinzu kam, dass die Nachrichten aus den Rohrzuckerländern, die vor kurzem noch sehr aussichtsvoll klangen, wieder etwas eingeschränkt wurden, und dass auch die deutsche Ausfuhr recht günstige Zahlen aufwies. Ausserdem hält sich das Angebot in der Hoffnung auf bessere Preise noch immer zurück, eine Erscheinung, die sich in diesem Jahre nicht zum ersten Mal zeigt.

Nach Otto Licht sind die Ergebnisse der Fabriken bisher gut gewesen trotz des Rückganges

Digitized by Google

des Zuckergehaltes, der auch im vorigen Jahr um diese Zeit zu verzeichnen war. In Deutschland stellen sich die Fabrikergebnisse wie folgt:

	Zucker in der Rübe	Ausbeute aus 100 Rüben	Vom Morgen Zentner
1906	15.82 %	13.71 %	160
1905	15.54 »	13.49 »	170
1904	15.54 »	13.27 »	130

Diese Zahlen würden für 1906/07 einer Zuckerausbeute von etwa 2 160 000 Tonnen entsprechen. In Deutschland wie in Oesterreich haben etliche Fabriken den Betrieb schon beendet. Aus Russland kommen gute Nachrichten, sodass wahrscheinlich die letzten Schätzungen noch übertroffen werden dürften.

Das Raffinadengeschäft hat sich durch die bessere Stimmung auf dem Rohzuckermarkt nicht beeinflussen lassen: es blieb in der Berichtszeit ruhig. Die Magdeburger Tagespreise standen am 3. Dezember auf 19.25 Mk. für Kristallzucker, auf 20.25 Mk. für gemahlene Brotraffinade und auf 17.75 bis 18 Mk. für gemahlenen Melis. Die Abforderungen befriedigten.

* * *

Ueber die Möglichkeit, dass England der **Brüsseler Konvention** eine Absage geben könnte, ist schon verschiedentlich berichtet worden, besonders vor kurzem, als in England der politische Kurs geändert wurde, und als in das englische Unterhaus eine grosse Reihe von Vertretern gewählt wurde, die mehr oder weniger verpflichtet wurden, gegen die Konvention zu stimmen. Die Konvention ist bekanntlich am 1. September 1903 für die Dauer von fünf Jahren in Kraft getreten, und wer von den Teilnehmern diese Zugehörigkeit aufgeben will, muss dies nach den Satzungen bis zum 31. August des vorhergehenden Jahres der belgischen Regierung mitteilen, andernfalls gilt die Konvention auch über den 1. September 1908 hinaus um ein weiteres Jahr. Die erste Gelegenheit zur Kündigung ist am 31. August 1907, also in knapp neun Monaten, gegeben. Ob die englische Regierung, die gerade an der Errichtung der Konvention mitgewirkt hat, kündigen wird, kann heute schon schwerlich gesagt werden. Wohl wünschen einflussreiche Kreise Englands dies, doch hat die englische Regierung bisher auf dahin zielende Anfragen — wenn wir im Augenblick noch recht unterrichtet sind — immer ausweichend geantwortet; denn auch im englischen Staatshaushalt spielt heute die Einnahme aus der Zuckersteuer eine nicht unbedeutende Rolle. Es ist auch jenseits des Kanals nicht leicht, etwas anderes an die Stelle dieser Einnahme zu setzen. Dies ist nicht zu übersehen, zumal der Engländer weniger als irgend ein anderer Europäer geneigt ist, sich mit Steuern aller Art zu befreunden. Schon die Zuckersteuer hat es bewiesen, und wenn andere Abgaben an deren Stelle treten müssten, so ginge das Geschrei über die neuen Abgaben jedenfalls von neuem los. Hierüber ist sich die englische Regierung jedenfalls klar. Den Stein der Kündigung aufs neue ins Rollen gebracht hat eine Meldung aus London, die besagt, dass in Voraussicht der Kündigung Englands die übrigen Regierungen über die Aufrechterhaltung der Konvention Verhandlungen pflegen würden. Mag an dieser Meldung wahres sein oder nicht, jedenfalls gilt die Konvention nach den Bestimmungen nicht ohne weiteres als gelöst, wenn nicht ein zweiter Staat zu gleicher Zeit ebenfalls seinen Austritt aus der Konvention bekannt gibt. Nach Lage der Dinge käme, wenn England kündigt, in erster Linie Peru in Betracht, das nach Englands Austritt keine Veranlassung mehr hat, Mitglied der Konvention zu sein. Erst dann wäre ein Grund vorhanden, dass die übrigen Staaten ebenfalls über die Auflösung verhandelten. Jedenfalls hat die Konvention, die den sattsam bekannten Ausfuhrprämien ein Ende machte, viel gutes getan, am meisten in England, wo es am wenigsten anerkannt wird, wie noch heute spaltenlange Ausführungen in englischen Blättern beweisen. Als Eideshelfer dient dabei in der Hauptsache das eine Zuckerjahr mit der kleinen Rübenernte und den hohen Zuckerpreisen, und gerade dies Jahr sollte den englischen Konventionsgegnern bewiesen haben, wie sehr England von der europäischen Rübenernte abhängig ist, und wie sehr es durch die Konvention seinen Zuckerkolonien aufhelfen muss, um seinen Verbrauch auf den Rohrzucker stützen zu können, falls der Rübenzucker versagt. Genau genommen, hätte das europäische Festland, das auf die Zuckerausfuhr angewiesen ist, wenn es seine künstlich hochgezogene Zuckerindustrie erhalten will, und das sich durch den Fortfall der Zuckerprämien seine Ausfuhr nur erschwert hat, weit mehr Grund, die Konvention zu lösen, als das Land, dessen grosser Sohn — Chamberlain — die Konvention zum Besten seiner Heimat schuf. Wie dem auch sei, für Deutschland hat die Konvention den Vorteil gehabt, dass der heimische Verbrauch zu ungeahnter Entfaltung kam, und für Deutschlands Zuckerindustrie würden, wenn die Konvention auffliegt, deren eigentliches Wesen mit England steht oder fällt, zwei Dinge in Zukunft von Bedeutung sein: Die weitere Herabsetzung der Zuckersteuer, und solange der heimische Verbrauch noch nicht die Mengen bewältigen kann, die die deutsche Zuckerindustrie hervorbringt, die Meistbegünstigung deutschen Zuckers auf dem amerikanischen Markt. Diese Lösung werden die Zollverhandlungen bringen müssen, die jetzt zwischen den Vereinigten Staaten und Deutschland im Gange sind.

Auf dem Kongress für Nahrungshygiene und rationelle menschliche Ernährung, der in Paris tagte, ist auch die **allgemeine Herabsetzung der Zuckersteuern** zur Sprache gekommen. In Anbetracht der grossen Bedeutung, die der Zucker als Nahrungsmittel habe, und der noch grösseren, die er im wirtschaftlichen Leben infolge seiner Billigkeit haben würde, wenn die Verbrauchssteuern ermässigt oder abgeschafft würden, hat man beschlossen, dahin zu wirken, dass spätestens in zehn Jahren die Verbrauchssteuer in allen Ländern nur noch 10 frs auf 100 Kilo betrage. Dieser Beschluss wird aber erst Geltung erhalten, wenn sich in den einzelnen Ländern die Zuckerkreise darum bemühen. In Frankreich beträgt die Zuckersteuer heute noch 26 frs = etwa 21 Mk., in Deutschland hat der Reichskanzler die Eingabe der Zuckerkreise auf Herabsetzung der Zuckersteuer von 14 Mk. auf 10 Mk. erhalten, doch verlautet bisher nichts über eine zustimmende Antwort. Jedenfalls werden bei der Beratung des neuen Reichshaushalts die Zuckerkreise die Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, sondern auf eine baldige Entscheidung drängen. Damit wäre auch unserer Industrie für ihre weitere Entwickelung geholfen.

In Berlin hat der Volkswirtschaftliche Verein für Obst- und Gemüseverwertung kürzlich seine Jahresversammlung gehabt. Bei dieser Gelegenheit wurde heiss um den **Kapillärsirup** gestritten, der vielen Marmeladen statt Zucker zugesetzt wird. Zu seinen Gunsten wurde behauptet, dass auch die englische Regierung die nicht zur Kenntnis gebrachte Beimengung von 10 Prozent Kapillärsirup gestatte. Ferner wurde ausgeführt, dass Kapillärsirup nicht gesundheitsschädlich anzusprechen sei, dass er aber eine ungehörige Beimengung zur Marmelade darstelle. Wenn übrigens die Zuckersteuer noch um 4 Mk., also von 14 Mk. auf 10 Mk., ermässigt werde, so würde die Anwendung des Kapillärsirups nicht mehr lohnend sein. Der Vorsitzende stellte am Schluss

Digitized by Google

dieser Aeusserungen ausdrücklich fest, dass der Verein die Verwendung von Kapillärsirup nicht gutheissen könne, sondern für völlige Reinheit aller Frucht- und Gemüsekonserven eintrete.

Ueber **Missstände im Zuckerkleinhandel** ist in den letzten Wochen mancherlei geschrieben, was wohl der Beachtung wert ist. Nach einem Bericht, den das Tarifamt deutscher Buchdrucker über die Lebensverhältnisse in den einzelnen Orten des deutschen Reiches herausgegeben hat, hat das Pfund Zucker im Jahresdurchschnitt z. B. in Fehrbellin 45 Pfennige, in Aachen nur 14 Pfennige gekostet. Dies ist eine Spannung von 31 Pfennigen, und innerhalb dieser Grenzen bewegen sich alle möglichen Abstufungen anderer Orte. 14 Pfennige sind aber noch nicht das billigste! Vielmehr wird in einer Zuschrift an die deutsche Zuckerindustrie auf die Anzeige des deutschen Waren-Einkaufs-Vereins hingewiesen, mit dessen Mutterhaus, der Firma Maether & Co. Nachf. in Berlin, wir im Gordian schon häufiger abrechnen mussten. Dieser Waren-Einkaufs-Verein bietet in seinen Anzeigen, die wohl ziemlich durch die ganze Tagespresse gegangen sind, das Pfund Ia Kornzucker zu 9 Pfennigen, Ia Würfelzucker zu 13 Pfennigen an in sogenannten zusammenstellbaren Kommissionen, aber noch mit einem Extrarabatt von 6 Prozent. In der erwähnten Zuschrift wird dazu wörtlich gesagt: »Zu solchen Preisen kann Zucker im Kleinhandel nicht verkauft werden. Wenn nun das Geschäft es auch verstehen wird, den Verlust am Zucker durch schlechte Qualität und teuere Preise der übrigen Waren wieder einzuholen, so ist doch der durch ein solches Gebaren angerichtete Schaden beträchtlich, da jedem ehrlichen Kaufmann der Zuckerhandel verleidet wird und er jedenfalls gezwungen ist, beim Einkaufe selbst zu drücken. Das Vertrauen in den Bestand der Preise wird untergraben, und Handel und Industrie leiden gleich schwer.« Die Zuschrift schliesst mit einem Anruf, den Zuckerhandel im grossen zu regeln und Uebertretungen dann auf Grund des Gesetzes gegen unlauteren Wettbewerb vor Gericht zu ziehen. Es wird aber schwer halten, hier einen gangbaren Weg zu finden. Natürlich hat die Anregung weitere Zuschriften hervorgerufen, aus denen hervorgeht, dass auch im Grosshandel ähnliche Preisdrückereien herrschen, unter denen alle beteiligten Kreise zu leiden haben.

Kakaobohnen.

Bericht vom 4. Dezember 1906.

In den letzten vierzehn Tagen sind die Preise weiter nach oben — nicht gegangen, nein gelaufen, geschoben worden. Und zwar mit aller Gewalt! Sichtbare, stichhaltige Gründe sind nicht zu finden, das sei hier offen gesagt. Die erste Preiserhöhung aus dem August war berechtigt; ihre Berechtigung ist erwiesen. Wir vom Gordian beweisen sie heute durch die auf Seite 914 stehenden Uebersichten über den Gang der Ernten und des Verbrauches für 1905 und 1906 und über den Stand der Vorräte; was dazu zu sagen war, steht unter dem Titel »Die Preisgrenze« auf Seite 911.

Aber die jetzige Preiserhöhung ist unberechtigt, ist rein spekulativ und muss daher von kurzer Dauer sein. Die Fabrikanten dürfen sich nur nicht einschüchtern lassen und jetzt etwa über den täglichen Bedarf hinaus kaufen! Bei diesen Preisen muss der Hauptkonsum in Schokoladen und Kakaos der allerbilligsten Sorten unbedingt zurückgehen, folglich kommt die Abnahme von Rohbohnen ins Stocken. Dass das auf Grund der ersten Erhöhung schon heute geschehen ist, beweisen die auf 92000 Sack angewachsenen Lissaboner Vorräte.

Und nun sind dazu für Dezember schon zwei Dampfer, einer mit 18000, der zweite mit 28000 Sack avisiert. Dann kommt noch ein dritter dazu, so dass man für den Dezember mit einer Thomézufuhr von zirka 60000 Sack wird rechnen können.

Und dabei wagt man in Hamburg von einer sehr kleinen Thoméernte zu reden?!

Nun, die Hauptbedarfszeit ist vorbei; von jetzt bis Mitte Januar ist Ruhe im Röster. Und bis dahin werden wir wieder gerechtfertigte Preise haben. Denn neben Lissabon warten auch anderswo, auch in Hamburg, viele Leute auf Käufer bei recht hohen Preisen.

Lassen wir sie warten. Nach Hamburg sind in den ersten elf Monaten 1906

587 791 Sack Kakao gekommen,
gegen 560 383 » » in 1905
» 586 981 » » » 1904

Sieht das nach Kakaonot aus?

Im einzelnen haben die Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 15.—30. November 1906 betragen aus:

Lissabon	7 993	Sack
Bahia	5 876	»
Westküste Afrika	5 614	»
Le Hâvre	4 575	»
Westindien	3 844	»
Southampton	2 139	»
Liverpool	1 127	»
London	812	»
Amsterdam	567	»
Antwerpen	402	»
New York	389	»
Bremen	238	»
Bordeaux	70	»
Rotterdam	55	»
Manaos	9	»
Zusammen	33 710	Sack
gegen 1905	25 159	»

	1906	1905	1904	
im November	57 057	65 137	37 612	Sack
seit Jahresanfang	587 791	560 383	586 981	»

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Die Novemberzufuhren in Guayaquil haben 1906 20000 Quintales umfasst gegen 15000 Quintales zur gleichen Zeit 1905 und 26000 Quintales 1904.

In elf Monaten, vom Januar bis zum November, sind in Guayaquil angekommen:

1906	1905	1904	
422 250	364 000	506 250	Quintales.

Die glänzenden Zahlen von 1904 hat das laufende Jahr nicht erreicht, wohl aber ist in elf Monaten 1906 schon mehr Kakao in Guayaquil angekommen als im ganzen Jahre 1905.

Das Verhältnis der Preise von Guayaquilsorten zu den Mittelkakaos ist auch heute trotz der allgemeinen Steigerung der Art, dass die Guayaquilsorten gegen die Mittelkakaos billig sind. Auf Abladung wurden am 1. Dezember für Superior Epoca-Arriba 78 Mk., für Machala 75,50 Mk., für Balao 76.50 Mk. verlangt, alles Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Auf den Londoner Auktionen am 27. November wurden von 262 Sack nur 111 Sack verkauft, und zwar wurden für mittel 83 s bezahlt. Auch unter der Hand fanden kleinere Verkäufe statt. Die Londoner Vorräte sanken auf 8041 Sack am 24. November.

Digitized by Google

Aus Port of Spain lagen neuere Nachrichten über Ankünfte von den Pflanzungen oder Ernteberichte nicht vor. Die Gesamtausfuhren für zehn Monate, Januar bis Oktober, haben umfasst

1906	1905	1904	
129 938	187 979	213 481	Sack.

In Hamburg wurden die Forderungen für Trinidadkakao ebenfalls erhöht.

Bahiakakao. Aus Bahia hören wir, dass in der ersten Hälfte des November 1906 21 000 Sack dort angekommen sind gegen 17 250 Sack zur gleichen Zeit 1905 und 25 634 Sack 1904.[1]) Es sind dort angekommen in 10½ bezw. 7½ Monaten

seit	1906	1905	1904	
1. Januar	313 277	189 688	237 283	Sack
1. April	248 463	157 988	206 301	»

Hierzu wird berichtet, dass trotz der anhaltend reichlichen Ankünfte in Bahia seit Wochen kein verfügbarer Vorrat gewesen ist.

Die Preise sind fest und steigend und zeigen weitere Neigung nach oben.

Thomékakao. In Lissabon hat der dritte Novemberdampfer 17 960 Sack von San Thomé gelandet. Hiermit betragen die Lissaboner Einfuhren

für	1906	1905	1904	1903	
November	53 997	45 066	53 355	46 911	Sack
11 Monate	342 918	375 118	302 990	312 634	»

Der November 1906 hat die Spannung gegen 1905 um 8931 Sack verringert, und wenn man ausserdem noch den um die Jahreswende von 1904/05 verspäteten Dezemberdampfer von 1904 mit 20 083 Sack, der statt für 1904 in 1905 mitgezählt ist, abrechnet, so verringert sich der Ausfall von 1906 gegen 1905, der nach den genannten Zahlen 32 200 Sack beträgt, auf nur 12117 Sack. Die Lissaboner Vorräte müssen als ausserordentlich hoch bezeichnet werden; sie haben am 25. November d. Js. etwa 92 000 Sack betragen, während es am 25. November 1905 nur 72 689 Sack und am 22. November 1904 ebenfalls erheblich weniger, 67 766 Sack, gewesen sind. Im Dezember 1906 werden die beiden ersten Dampfer allein schon 46 000 Sack landen! Zur gleichen Zeit 1905 sind 52704 Sack in Lissabon angekommen, im Dezember 1904 waren es infolge der erwähnten Dampferverspätung nur 38 610 Sack.

Die Nachrichten aus Lissabon sprechen von einer guten Ernte. Wohl hat man auch in den letzten Tagen das Gegenteil gehört, doch ist es kaum möglich, dass sich die guten Aussichten mit einem Schlage ins Gegenteil verwandeln können. Die Preise haben trotz der guten Aussichten und trotz der hohen Vorräte in Lissabon ebenfalls angezogen. Die Ursachen sind aber rein spekulativer Art.

Accrakakao. In der Berichtszeit sind in Liverpool 10 714 Sack gelandet, eine recht stattliche Menge, die veranlasst hat, dass an anderen Plätzen das Angebot nur knapp ist, obgleich auch von Accra günstige Nachrichten kommen, die allerdings über den Umfang der in diesen Monaten zur Ausfuhr gelangenden Mengen nicht unerheblich auseinander gehen. Die Forderungen für Accra sind ebenfalls nicht einheitlich. Während aus London Preise von 69 bis 70 Mk. cif Nordhäfen gemeldet wurden, sahen wir Hamburger Angebote mit Aussicht zu 68 Mk. zu gleichen Bedingungen, Dezember/Januar-Abladung.

Samaná/Sanchez-Kakao. Hierfür pflegt von Oktober bis März die stille Zeit zu sein. Die Amerikaner haben die Ordnung der dominikanischen Finanzen übernommen, und unter diesen und anderen Umständen erscheint es daher ganz erklärlich, wenn die dominikanische Republik ihren Kakao und andere Bodenerträge auch dorthin gibt. Natürlich werden durch diese Umformung wieder mehr andere Sorten für den europäischen Bedarf frei.

Die Forderungen für Samaná/Sanchez betrugen Ende voriger Woche 69 bis 70 Mk. in Hamburg.

Kamerunkakao. In diesen Tagen traf eine grössere Ladung ein, doch ist die ganze Partie sofort verkauft worden. Die Preise haben auch hier weiter angezogen; auch die erhöhten Forderungen wurden bewilligt.

Grenadakakao. Von Grenada selbst lag nichts vor. Auf den Londoner Auktionen am 27. November 1906 wurden die angebotenen 572 Sack sämtlich verkauft. Man bezahlte für kurant bis mittel 69½ bis 72 s, für gut bis fein 73 bis 75½ s. Die Vorräte haben in London am 24. November d. Js. 3789 Sack umfasst.

Ceylonkakao. Von Ceylon sind seit dem 1. Januar bis zum 22. Oktober verladen worden

1906	1905	
2 335 820	2 465 435	Kilo.

Am 27. November sind in London von den angebotenen 371 Sack nur 83 Sack verkauft worden, kurant bis mittel für 71 bis 79 s, Eingeborenenkakao zu 66½ s. Die Londoner Vorräte umfassten am 24. November 7950 Sack.

Javakakao. Die Ausfuhren von Java haben betragen in Piculs zu 60,128 Kilo

	im September	in 9 Monaten
1906:	3779 piculs	20 193 piculs
1905:	560 »	9 760 »
1904:	1785 »	10 930 »
1903:	2827 »	18 743 »

Die Septemberausfuhren sind demnach 1906 ganz erheblich höher gewesen als 1905. Seit Jahresanfang beträgt die Zunahme über 100 Prozent gegen 1905.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden nur am 27. Novbr. statt, es wurden von 2719 Sack Angebot bei guter Nachfrage 1877 Sack zu höheren Preisen verkauft. Ausserdem fand noch eine Reihe von Umsätzen zu ebenfalls höheren Preisen statt.

Die Londoner Vorräte haben am 24. November 1906 (1905) 48 480 (64 953) Sack umfasst.

Die Stimmung ist sehr fest.

Liverpool. Die Marktlage ist auch hier fest und zeigt keine Neigung, sich ins Gegenteil zu kehren. In der Berichtszeit ist in Liverpool die stattliche Menge von 10 714 Sack Accra angekommen.

Die Einfuhren in **Southampton** haben im ganzen 592 Sack, die in **Goole** 130 Sack umfasst.

Neu-York. Im November 1906 haben die Einfuhren etwa 46 000 Sack betragen. Zur gleichen Zeit 1905 waren es ungefähr ebenso viel, 46 484 Sack. An der Monatswende stellte sich das Angebot in Neuyork auf etwa 2000 Sack. Ausserdem wird uns gemeldet, dass Neuyork ebenfalls die allgemeine Schwenkung der europäischen Plätze mitgemacht hat. Der Markt ist fester infolge kleinerer Einfuhren.

Der Dezember 1905 weist 48 004 Sack Einfuhren auf.

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. Die Einfuhren von Rohkakao haben betragen

	im September	in 9 Monaten
1906:	6 464 574 lbs	63 090 029 lbs
1905:	4 520 097 »	59 640 226 »
1904:	3 907 049 »	56 492 003 »
1903:	4 106 860 »	48 881 956 »

Von den Septembereinfuhren des laufenden Jahres sind allein 3 152 517 lbs, also fast die Hälfte, aus Brasilien gekommen, und zwar wohl meist aus

1) In letzter Stunde wird uns noch mitgeteilt, dass die Bahiazufuhren im November 1906 41 500 Sack umfassen gegen 43 033 und 34 813 Sack 1905 und 1904.

Digitized by Google

Bahia. Dies sind umgerechnet ungefähr 24 400 Sack. Im September 1906 sind aber aus den Kakaogebieten 57 500 Sack in Bahia angekommen. Im September 1905 haben die Ankünfte von Brasilkakao in den Vereinigten Staaten nur 519 146 lbs oder 4000 Sack betragen.

Den Einfuhren stehen aber Ausfuhren gegenüber; diese haben in neun Monaten betragen

1906	1905
2 728 129 lbs,	1 681 502 lbs.

Demnach sind in neun Monaten tatsächlich an den Verbrauch abgegeben

1906	1905
60 361 900 lbs,	57 958 724 lbs.

Hiernach stellt sich die Gesamtzunahme von 1906 gegen 1905 für neun Monate

auf 2 403 176 lbs
oder 1 081 430 Kilo
oder 15 450 Sack (ca. 70 Kilo)
oder 4 Prozent.

Dagegen zeigen die Neuyorker Kakaobewegungen, die uns in Sackzahlen gemeldet werden, ein ganz anderes Ergebnis für neun Monate in 1906 gegen 1905. Dort waren in dieser Zeit gelandet

1906: 345 113 Sack
1905: 295 093 »

Hier ergeben sich 50 020 Sack oder fast 17 Prozent Zunahme, und selbst wenn man die gesamten Ausfuhren der Vereinigten Staaten von den Neuyorker Einfuhren abrechnet, so ist trotzdem noch immer ein nicht unerheblicher Unterschied vorhanden.

Frankreich. In Rohkakao haben betragen in Kilo:

Vorräte		1906	1905	1904
Jahresanfang		17 410 900	19 328 100	15 795 900
Einfuhren	Januar	37 436 300	41 842 000	44 272 200
Verbrauch	bis	19 024 100	17 481 500	17 989 400
Ausfuhren	Oktober	22 240 100	22 149 900	21 367 900
Vorräte Anfang Nov.		10 382 100	19 279 600	20 734 800

Hieraus geht hervor, dass die Einfuhren von 1906 beträchtlich hinter denen der beiden Vorjahre zurück sind, dass der französische Verbrauch für zehn Monate des laufenden Jahres gegen 1905 eine Zunahme von 9 Prozent aufweist, und dass auch die Ausfuhren bisher höher als je waren. Kleinere Einfuhren und grössere Ablieferungen haben den bisher recht erheblichen Nachlass der Vorräte bewirkt.

Auf den Oktober allein berechnet, weist der französische Verbrauch folgende Mengen auf:

1906	1905	1904	1903
2 299 400	2 242 300	1 826 300	2 346 800 Kilo.

Deutschland. Die Einfuhr von Rohkakao ins deutsche Zollgebiet hat eine weitere Steigerung im Oktober 1906 erfahren. Denn es sind eingeführt:

	im Oktober	in 10 Monaten
1906:	2 853 500 Kilo	29 862 900 Kilo
1905:	2 350 200 »	24 834 500 »
1904:	2 111 000 »	22 799 800 »
1903:	1 872 700 »	17 541 300 »

Die Zunahme der zehn Monate 1906 gegen 1905 stellt sich auf 5 027 700 Kilo oder auf 20 Prozent. Diese Zunahme verdient ganz besondere Beachtung, da Deutschland hierin allen übrigen Ländern voraus ist. 1906 sind im Oktober allein eine runde Million Kilo Kakaobohnen mehr zum deutschen Verbrauch verzollt worden als vor vier Jahren, 1903.

Holland. Die Einfuhren an Kakaobohnen betragen

	im Oktober	in 10 Monaten
1906:	2 299 000 Kilo	18 506 000 Kilo
1905:	2 485 000 »	16 694 000 »

Von diesen Mengen gingen seit Jahresanfang über

	Amsterdam	Rotterdam
1906:	11 372 000 Kilo	7 047 000 Kilo
1905:	11 497 000 »	5 104 000 »

Die Zunahme 1906 gegen 1905 beträgt, wenn auch die Oktobereinfuhren einen Nachlass von 186 000 Kilo zeigen, immer noch fast 2 Millionen oder 11½ Proz.

Kakaobutter.

Bericht vom 4. Dezember 1906.

In London waren 80 000 Kilo Cadbury zur Auktion angemeldet. Die Preise stellten sich dafür durchschnittlich auf 14⅜ d gegen 14⁹/₁₆ d im Vormonat. Von Cadbury sind hiermit zur Auktion gestellt worden in den

Jahren	1906	1905	1904	1903	1902	1901
Tons	850	745	940	890	885	770

In Amsterdam standen

85 000 Kilo Van Houten
10 000 » Dejong
5 000 » Mignon

zur Auktion. Davon erzielte Van Houten 82¾ bis 85 cents, im Durchschnitt 83.90 cents. Für Dejong wurden durchschnittlich 82.35 cents und für Mignon 82 cents bezahlt.

Die Amsterdamer Auktionen sind gegen den November einige cents höher abgelaufen, was in den hohen Bohnenpreisen begründet ist. Denn unter den jetzigen Verhältnissen pressen die Fabrikanten nur soviel Butter als sie gerade haben müssen. Deshalb ist das Angebot nur sehr klein und der Bedarf sah sich gezwungen, seine Wünsche in Amsterdam vorzubringen.

Im übrigen ist der Markt in Anbetracht des nahenden Festes ruhig.

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Welttabellen. In den auf Seite 913/914 abgedruckten Welttabellen findet man etwas andere Endzahlen bei Tabelle III. Wir werden in der nächsten Nummer hierfür die Erklärung geben.

Mindestpreise. Es sollen noch immer einige Zögernde beiseite stehen, der Ring soll noch immer nicht ganz geschlossen sein. Oder hat sich das in den letzten Tagen geändert? Gibt es wirklich in Deutschland Fabrikanten, die so wenig kaufmännischen Sinn, so wenig Selbsterhaltungstrieb haben, dass sie dieses Zipfelchen von einem Besserungspflaster noch von sich weisen können? Der am 10. November in Berlin von den Vorständen der verschiedenen Ortsgruppen gefasste Beschluss und die diesem Beschluss zugrunde gelegten Kosten- und Verkaufsberechnungen sind doch wahrlich so, dass bei der Schokoladenfabrikation keine Seide gesponnen werden kann! Nun sind inzwischen die Bohnenpreise von 60 auf 70 Mk. geklettert, und wenn dieser Preis auch keinen Bestand behalten wird und kann, so gehen wir doch sicherlich einer Arbeitsperiode entgegen, in der feste Kakaopreise, vielleicht auch sehr schwankende, es jedem zur Pflicht machen, seine Preise auf Grund der richtigen Gestehungskosten zu stellen, und vor allem, genau darüber unterrichtet zu sein, zu welchem billigsten Preise

Digitized by Google

die billigsten Fabrikate verkauft werden sollen und können. Denn die am 10. November in Berlin gefundenen Preise, bei denen ein Rohbohnenpreis von 60 Mk. angenommen worden ist, haben schon heute keine Gültigkeit mehr. Ist der Zentner Kakao um 10 Mk. teurer, dann ist der Zentner billigster Schokolade um mindestens 3 Mk. im Einkauf, um mindestens 4 Mk. im Verkauf höher einzustellen. Und auch Kakaopulver kann niemand mehr mit 96 Mk. oder 90 Mk. als Mindestpreis verkaufen, es sei denn, er wolle mit Gewalt sich zugrunde arbeiten.

Aus Holland schreibt man uns: »Es wird Sie interessieren, zu hören, dass nun auch in England die grösste Kakaofabrik, die Firma Cadbury, die Fabrikation des Kakaopulvers nach holländischer Methode aufgenommen hat. Bekanntlich hat die Firma Cadbury sich so lange gegen dieses Pottascheverfahren gesträubt, hat in all ihren Anzeigen und Reklamen es als einen besonderen Vorzug hingestellt, keine Alkalien zu verwenden, sondern nur »reinen Kakao« — »Cadburys pure cocoa« zu liefern, und nun ist auch hier aus dem Saulus ein Paulus geworden. Das holländische Verfahren hat sich also nahezu die Welt erobert.« — —

Es war uns schon bekannt, dass die Firma Cadbury eine neue Kakaomarke auf den Markt gebracht hatte, die Marke »Bournville Cocoa«; wir haben ihn aber noch nicht im Hause gehabt. Gegen den Strom lässt sich nicht schwimmen; die Konsumenten mögen nun einmal den naturellen Kakao nicht, sie verlangen den präparierten, aufgeschlossenen, und es wäre kaufmännisch töricht, wenn man aus Eigensinn oder Vorurteil dieses Verlangen abweisen und auf seinem Kopf bestehen wollte. Das rächt sich stets, rächt sich auch bei den grössten Firmen.

Schokolade - Zigaretten. Durch eine Verfügung vom 22. Oktober hat der Kgl. Preussische Finanzminister angeordnet, dass solche Zigarettenhülsen, die zur Herstellung von Schokoladenzigaretten oder zu anderen, mit dem Sinn der Zigarettensteuer in keinem Zusammenhang stehenden Zwecken Verwendung finden, der durch das Zigarettensteuergesetz vorgeschriebenen Abgabe nicht unterliegen. Die Hülsen müssen einen den Zweck andeutenden Aufdruck tragen, etwa »Schokoladezigaretten« oder die Firma der betreffenden Schokoladenfabrik mit dem Zusatz »Schokoladenwarenfabrik«. Bis auf weiteres soll davon abgesehen werden, die Verwendung derartiger Hülsen am Verwendungsort, also in unserem Falle in den Schokoladenfabriken, unter Steueraufsicht zu stellen. Diese Bestimmung ist im Einverständnis mit dem Reichskanzler erfolgt und wird demnach für das ganze deutsche Zollgebiet gelten.

Gewichtsdifferenzen bei Kakaoabladungen. Die Klagen über »Gewichtsmanipulationen« hören nicht auf. In Nr. 275 des Gordian haben wir schon davon gesprochen und haben den einzig möglichen Weg, Kakaobohnen bei langfristigen Abladekontrakten nicht bloss nach der Sackzahl, sondern auch zugleich nach Gewicht zu kaufen, gezeigt. Jetzt kommen zu derselben Sache neue Anfragen. Wir haben aus dem Auslande den folgenden Brief bekommen:

»Wir haben an Ihrem Platze Bahia-Kakao für direkte Abladung gekauft mit einer Gewichtsgarantie von 3 Prozent. Die fehlende Quantität war bei Ankunft der Ware sehr bemerkbar, sie betrug nämlich beinahe weitere 3 Prozent ausser Garantie.

Zur Zeit unseres Kontraktes war der Preis 88/— per 100 Kilo, während er jetzt 140—143/— per 100 Kilo ist, was eine Differenz von mehr als 65 francs per 100 Kilo ausmacht!

Wir bitten Sie, doch freundlichst bei der dortigen Handelskammer anzufragen, was in solchem Falle zu tun ist, und hauptsächlich:

1. Können wir auf den Kontrakt hin Waren-Ersatz verlangen für das, was über die Garantie hinaus fehlt?
2. Können wir für das Fehlende Vergütung der Differenz zwischen dem heutigen und dem damaligen Preise verlangen oder dürfen wir das über 3 Prozent Fehlende nur zum Fakturenpreise kürzen?

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass dies letztere nicht gerecht wäre, denn wenn Ware, wie gegenwärtig, en hausse ist, könnte man uns ja schicken, was man wollte.

Andererseits, da diese Garantie von 3 Prozent sich nur auf »Verluste unterwegs« erstreckt, wollen Sie uns mitteilen, ob wir vom Verkäufer die Liste der verladenen Gewichte fordern können, um festzustellen, ob die Verladung nach den in der Faktura angegebenen Gewichten stattgefunden hat.» — — —

Wir haben den Brief natürlich der Hamburger Handelskammer vorgelegt und können in der nächsten Nummer des Gordian mitteilen, wie die Handelskammer diesen Fall beurteilt. Da sie sicherlich bei Hamburger Kakaofirmen Nachfrage hält — die alle Gordianabonnenten sind — so wollen wir heute uns darüber noch nicht äussern; man könnte auch dann den Versuch einer Beeinflussung finden. Aber, im Anschluss hieran sei noch der folgende Brief abgedruckt, den wir am 16. November bekommen haben:

»Wir erlauben uns, Ihnen nachstehend eine Wahrnehmung mitzuteilen, die als typisches Beispiel dafür gelten kann, wie bei einer Hausse die Fabrikanten geschädigt werden können, ohne dass sie auch nur annähernd in der Lage sind, gegen solche Manipulationen sich zu wehren.

Der Dampfer D. . . . . brachte für uns eine Partie Kakao (welcher nebenbei bemerkt, schon am 15. Oktober verladen sein sollte). Unser Kutscher, der die Partie abnehmen sollte, erzählte uns, dass ausser ihm noch jemand mit einer ganzen Anzahl Leute (10 bis 15) ebenfalls auf Kakao aus diesem Dampfer gelauert hatte. Diese Leute waren mit Schaufeln und reichlich mit leeren Säcken ausgerüstet und begannen am Kai eine eigenartige Manipulation, die wir nicht mit dem richtigen Namen nennen wollen.

Im Handumdrehen waren aus ca. 70 Originalsäcken ca. 100 Verkaufssäcke gemacht, da die Originalsäcke ziemlich schwer sind (ca. 76 kg). Dieses bestärkt uns weiter in der von uns längst verfolgten Praxis, Kakao nur nach Gewicht zu kaufen, denn wie aus vorstehender Manipulation hervorgeht, ist der Fabrikant, der nicht von ganz renommierten Firmen kauft, jedesmal der Dumme; entweder werden bei einer Hausse wie jetzt Säcke geliefert, die nur eben den Ausdruck »Sack« rechtfertigen, eigentlich aber nur Beutel sind.

Bei heruntergehendem Markte würden natürlich die Manipulationen nach der anderen Richtung ausgeführt, und man würde mit 120 Kilo Säcken beglückt.

Diese eigenartige Handlungsweise verdient wohl in das rechte Licht gestellt zu werden.«

* * *

Digitized by Google

Das sei hiermit geschehen. Die einmal laufenden Kontrakte, die nur auf die »Sackzahl« lauten, lassen sich jetzt nicht mehr reparieren. Aber für die Zukunft werden die Fabrikanten jetzt wohl hinreichend belehrt und gewarnt sein und werden für je gekaufte 1000 Sack ein Durchschnittsgewicht vereinbaren, das dann weder nach unten noch nach oben verrückt werden darf.

Saubere Zustände wurden bei einer Gerichtsverhandlung offenbar, die in **Hamburg** stattfand. Ein Bäckermeister K. aus Berlin hatte eine Anzahl junger Leute angenommen, die in Hamburger Wirtschaften Schokoladewaren und kandierte Früchte verkaufen sollten. Der Leiter der Hamburger Filiale hatte sich wegen Untreue und Unterschlagung zu verantworten, weil der Berliner Unternehmer einmal einen Fehlbetrag von 56 Mk. und später noch einmal einen solchen von 58 Mk. festgestellt hatte. Der Angeklagte wurde zu drei Wochen Gefängnis verurteilt. Die Verhandlung ergab, dass der Berliner Unternehmer einen Filialleiter mit einem Monatsgehalt von 40 Mk. angestellt hatte, und dass die Verkäufer nur Provision erhielten. Für sämtliche Angestellte — etwa 12 an der Zahl — hatte K. ein einziges Zimmer im Gängeviertel gemietet; darin waren weder Mobilien noch Waschgelegenheiten. Trotzdem diente dies eine Zimmer als Wohn-, Schlaf- und Lagerraum! Wie ganz anders würden wohl den glücklichen Käufern die Schokoladen und kandierten Früchte geschmeckt haben, wenn sie von diesen Zuständen eine Ahnung gehabt hätten. Ob sie dann auch wohl davon gekauft und gar gegessen hätten?

Eine Ausstellung für soziale Fürsorge und Gesundheitspflege, verbunden mit — bitte vorher Luft holen — Sanitätswesen, Krankenpflege, Hygiene, Schule, Erziehung, Haus- und Küchengebiete, Back- und Kochkunst, Nahrungs- und Genussmittel — ah! — wird vom 16. bis 22. März 1907 in den Gesamträumen des Neuen Königlichen Opernhauses (Kroll) in Berlin stattfinden. Als Veranstalter werden die Vereine »Waisenhort« Berlin und »Waisenfreund« Charlottenburg in dem Rundschreiben genannt, das die Ueberschrift »Vereinte Kräfte führen zum Ziel« trägt. Der Reinertrag soll die Errichtung eines Waisenhauses in den Ostmarken fördern helfen. Ausserdem wird in dem Rundschreiben die Erwartung ausgesprochen, dass der für das Unternehmen gewählte gemeinnützige Zweck einen starken Besuch erwarten lässt, und dass daher die geringen Unkosten geschätzter Beteiligung durch einen geschäftlichen Erfolg vollkommen aufgewogen werden. Der Arbeitsausschuss besteht aus sieben Berliner Herren. Das ganze, grosse, weite Gebiet von Ausstellungsgegenständen ist in fünf Gruppen mit zahlreichen Unterabteilungen eingeteilt. Zum Schluss wird über die Preisverteilung gesagt, dass eine solche für hervorragende Leistungen in sämtlichen Gruppen stattfinden soll. Zur Erlangung von staatlichen und städtischen Auszeichnungen sollen die erforderlichen Schritte vom Arbeitsausschuss getan werden. Die verliehenen Diplome zur Auszeichnungsmedaille sollen den Ausstellern in natura und kostenlos vom Arbeitsausschuss zur Verfügung gestellt werden. Wer Näheres zu erfahren wünscht, wende sich an das Ausstellungsbureau, das sich Dorotheenstrasse 46 befindet und von 10 bis 6 Uhr geöffnet ist. Fernsprechanschluss ist ebenfalls vorhanden, und zwar unter Berlin I, 5578. Dies ist insofern beachtenswert, als unter dieser Nummer die Gebrüder Westphal an das Berliner Fernsprechnetz angeschlossen sind. Wir haben es bedauert, dass sich diese Herren, denen wir schon mehrfach als Unternehmer von privaten Ausstellungen begegnet sind, nicht gleich auf dem Rundschreiben genannt haben, denn auf ihren Schultern liegt ja doch die Geschäftsführung. Um so mehr ist die Bescheidenheit anzuerkennen, die die Herren dadurch übten, dass sie ihren Namen nicht nannten. Uebrigens ist diese Erscheinung nicht neu, vielmehr scheint es eine Gepflogenheit von Unternehmern privater Ausstellungen zu sein, sich auf den Rundschreiben der von ihnen ins Werk gesetzten Ausstellungen nicht zu nennen. Ob wohl diesmal die Aussteller mit der Preisverteilung zufrieden sein werden? Auf mehreren privaten Ausstellungen letzter Zeit war dies nicht der Fall.

Lucerna, Hochdorf. Im Luzerner »Vaterland« beklagt sich jemand über ein skrupelloses, von der Konkurrenz in Szene gesetztes Börsentreiben in Lucerna-Aktien. Es wird gesagt, die Tatsache, dass im ersten Betriebsjahr eine Dividende nicht ausgerichtet werden konnte, sei dazu ausgenützt worden. Ueber die Gründe, warum eine Dividende nicht bezahlt wurde, heisst es wörtlich: »Man weiss ja, dass bei Einführung einer neuen Industrie, die den Kampf mit grosser Konkurrenz aufnimmt, Spesen- und Unkostenkonto naturgemäss stark belastet wird.« Ueber den Geschäftsgang wird dann weiter berichtet: »Die Aufträge, besonders auch im überseeischen Geschäfte, liegen so zahlreich vor, dass nicht nur ein forcierter Vollbetrieb mit etwa 240 Arbeitern und einer Tagesproduktion von 3000 Kilo versandfertiger Ware eintreten musste, sondern bereits eine Erweiterung der Anlage notwendig wurde. All das ist eine Folge der Vorzüglichkeit des Fabrikates, das in immer weiteren Kreisen Eingang findet, und durch ingeniöse Maschinen (gerade jetzt werden wieder solche montiert) in immer neuen Attraktionen auf den Markt geworfen wird. Dazu bietet ja der Weihnachtsmarkt jetzt besten Anlass. Man sieht, das Unternehmen entwickelt sich rasch und geht einer lohnenden Zukunft entgegen.« Das Aktienkapital beträgt 5 Millonen frs. Davon sind nunmehr 3 Millionen frs einbezahlt.

Firmen-Nachrichten.

Bad-Nauheim. Gottlieb Horn: Unter dieser Firma betreibt der Kaufmann Gottlieb Horn ein Kolonialwarengeschäft.

Berlin. Niederlage der Biscuits & Cakes-Fabrik Gebr. Thiele Anna Hoefer, Charlottenburg: Die Firma lautet jetzt: Niederlage der Biscuits u. Cakes-Fabrik Gebr. Thiele, Hedwig Klipsch. Inhaberin ist Frau Hedwig Klipsch, Charlottenburg.

Danzig. Alfred Post: Inhaber Kaufmann Alfred Post. Geschäftszweig: Delikatessen und Kolonialwaren.

Delmenhorst. Otto Strodthoff, Hude: Inhaber Kaufmann Otto Strodthoff in Hude. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Dresden. Mothes & Werner: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Rudolf Franklin Eugen Mothes ist ausgeschieden. Arthur Werner führt das Handelsgeschäft und die Firma fort.

Rudolf Mothes: Rudolf Franklin Eugen Mothes in Koschütz ist Inhaber. Geschäftszweig: Grosshandel mit Kolonialwaren und Gewürzen.

Elsfleth. Heinrich Stührenberg: Inhaber: Heinrich Christian Stührenberg. Geschäftszweig: Kolonialwarenhandlung.

Freiburg, Br. Julius Wolf & Co.: Gesellschafter: Julius Wolf, Konditor, Freiburg; Heinrich

Digitized by Google

Rudolph, Kaufmann, Freiburg. Georg Müller, Kaufmann, Freiburg. Geschäftszweig: Leckerlifabrik.

Hamburg. Grosseinkaufs-Gesellschaft Deutscher Consumvereine m. b. H. Das Stammkapital der Gesellschaft wird um Mk. 250 000 auf Mk. 1 000 000 erhöht.

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Bibundi«: Die an Herrn F. M. Riemer erteilte Prokura ist erloschen.

Horn. Hugo Brenker zu Schlangen: Inhaber Bäckermeister Hugo Brenker. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Ernst Neese zu Schlangen: Inhaber Bäckermeister Ernst Neese. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Friedrich Schiffmann zu Kohlstädt: Inhaber Kaufmann Friedrich Schiffmann. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Köln a. Rh. »Verkehrs-Automaten-G. m. b. H.« Das Stammkapital beträgt Mk. 40 000. Geschäftsführer sind: Fritz Beckmann, Kaufmann, und Friedrich Cetto, Ingenieur, beide zu Cöln. Von den beiden Gesellschaftern Fritz Beckmann und Friedrich Cetto wird in Anrechnung auf ihre Stammeinlage von je Mk. 20 000 je ein Betrag von Mk. 15 000 in der Weise eingezahlt, dass sie die ihnen gemeinschaftlich zugehörigen Rechte aus den Gebrauchsmustern, betreffend Verkehrsautomaten, sowie die Rechte aus einem weiter angemeldeten Gebrauchsmuster in die Gesellschaft einbringen.

Brotfabrik Hansa, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist Betrieb einer Brotfabrik, der Handel mit Backwaren, Mehl, Kolonialwaren und ähnlichen Erzeugnissen. Das Stammkapital beträgt Mk. 90 000. Geschäftsführer sind: Albert Bergerhoff, Kaufmann, Cöln-Lindenthal, und Jakob Schlepper, Kaufmann, Cöln-Nippes.

Kölner Kaffee-Röstwerk Meier & Co. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Rudolf Meier ist alleiniger Inhaber der Firma.

Landau, Pfalz. Joseph Weltzien, Kölner Konsumgeschäft, Kolonialwarenhandlung: Inhaber: Joseph Weltzien, Kaufmann.

Lemgo. Franz Schlüter: Inhaber Kaufmann Franz Schlüter, Kolonialwarenhandlung.

Ludwigslust. Gustav Tecklenburg: Inhaber ist Kaufmann Gustav Tecklenburg. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Mannheim. Beckers Delikatessenhaus Franziska Becker. Inhaberin ist: Frau Franziska Becker, geb. Umbehr, in Mannheim. Wilhelm Becker, Mannheim, ist als Prokurist bestellt. Geschäftszweig: Delikatessenhandlung.

München. Lorenz Bauer: Inhaber Kolonialwarenhändler Lorenz Bauer in München, Weissenburgerstrasse 46.

Fritz Sauer, Kolonialwarenhandlung: Inhaber Kaufmann Fritz Sauer in München, Weissenburgerstrasse 41/0.

Josef Stiller. Sitz Tutzing, A.-G. Starnberg: Inhaber Kaufmann Josef Stiller in Tutzing, Kolonialwarengeschäft.

Neuenbürg. Hermann Grossmann, Delikatessen- und Kolonialwarenhandlung in Wildbad: Inhaber ist Hermann Grossmann.

Oeynhausen, Bad. Oeynhausener Gelee- und Marmeladen-Fabrik, G. m. b. H.: Der bisherige Geschäftsführer Dr. Schwabe ist abberufen worden und der Kaufmann Acher zum Geschäftsführer bestellt.

Opladen. Rheinisches Kaufhaus für Lebensmittel Gertrud Rung: Inhaberin ist Frau Vincenz Rung, Gertrud, geb. Cremer. Vincenz Rung ist Prokura erteilt.

Osnabrück. Osnabrücker Backpulverfabrik A. & H. Möllering: Inhaber sind die Kaufleute Anton Möllering und Heinrich Möllering.

Paderborn. Johannes Berthold: Inhaber ist Bäckermeister Johannes Berthold.

Rastatt. Ludwig Julianos, Lebensmittelkonsumhaus: Die Firma ist erloschen.

Rüdesheim, Rhein. Balthasar Prinz, Kolonial- und Kurzwarengeschäft: Inhaber ist Balthasar Prinz.

Stadtoldendorf. Carl Engelke: Inhaber ist Kaufmann Carl Engelke. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Stendal. Delikatessenhaus Rudolf Scherler Inhaber ist der Kaufmann Rudolf Scherler.

Delikatessenhaus Markworth Inh. Witwe Friederike Markworth: Die Firma ist erloschen.

Strassburg, Els. Friedrich Heintz, Nachf. von A. Martin, vorm. J. Brendel: Inhaber ist Konditor Friedrich Heintz.

Paul Schwaab, Nachf. von A. Martin, vorm. J. Brendel in Strassburg. Das Geschäft ist auf den Konditor Friedrich Heintz übergegangen. Die Passiven und die ausstehenden Forderungen verbleiben dem bisherigen Inhaber.

Tangermünde. Zuckerraffinerie Fr. Meyers Sohn Aktiengesellschaft: Die Prokura von Herm. Robert ist erloschen.

Delikatessenhaus Markworth Inh. Witwe Friederike Markworth: Inhaber Witwe Friederike Markworth, geb. Lingquist. Kaufmann Wilhelm Markworth in Stendal ist Prokura erteilt.

Varel, Oldenb. Heinrich Rosskamp, Borgstede Inhaber: Kaufmann Heinrich Hermann Rosskamp. Geschäftszweig: Kolonialwarengeschäft.

Gerhard Borchers, Zetel; Inhaber: Kaufmann Gerhard Borchers. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Zwickau, Sachsen. Kakaohaus Franz Winkler: Die Firma lautet künftig Franz Winkler.

Musterregister.

Ehrenbreitstein. Peter Anton Noll in Mallendar, 1 Modell, viereckige Glasdose aus weissem und buntem Glas in Truhenform mit flachem Deckel und übergreifenden Deckelkanten geschützt nur in seiner Eigenschaft als Gefäss für Fruchtkonserven, speziell Gelee, Marmelade, Konfitüren, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 16. Oktober 1906.

Hannover. Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen, ein Paket, enthaltend 3 Blechdosen, ein Paket, enthaltend 3 Kartonpackungen, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 5. Oktober 1906.

Magdeburg Thiele & Holzhause, Barleben, ein farbiges Reklameplakat: »Das Wort Thilo verbürgt usw.«, unverschlossen, Schutzfrist 1 Jahr, angemeldet am 20. Oktober 1906.

Gebrauchsmuster.

81 c. 290 604. Buchartige Schokoladenpackung mit Zungenverschluss. Hermann Vogler, Berlin, Birkenstr. 52. 13. 9. 06. V. 5345.

81 c. 290 645. Kakes-Packung in Flaschenform, mit einem als Blas-Instrument ausgebildeten Kopfteil. Fa. H. L. Klein, Landshut a. I. 16. 5. 06. K. 27 977.

81 c. 291 149. Kakesstangen u. dgl. Behälter in Form einer Flöte mit Mundstück. Landshuter Biscuits- und Cakes-Fabrik H. L. Klein, Landshut a. I. 15. 8. 06. L. 16 453.

81 c. 291 154. Transportumhüllung für Tortenstücke in Form einer allseitig geschlossenen Schachtel, deren Deckel- und Bodenwand rhomboidische Gestalt hat. Hugo Hebbinghaus, Barmen, Oberdörnerstr. 88. 11. 9. 06. H. 31 052.

2 b. 291 752. Apparat zum Backen von Schaumrollen, bestehend aus auf einem Ständer angeordneten Walzen. August Lobendank, Rosenheim. 17. 9. 06. L. 16 593.

81 c. 292 026. Dose zur Verpackung bezw. zur Aufbewahrung von Vanille, mit mehreren stufen-

Digitized by Google

förmig abgesetzten Kammern. Riquet & Co., Akt.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 9. 10. 06. R. 18083.

81 c. 292 493. Verpackung für Schokolade u. dgl., bestehend aus durchbrochenem Karton mit darunterliegender Ansichtskarte. Thiele und Holzhause, Barleben b. Magdeburg. 17. 10. 06. T. 8058.

81 c. 292 502. Packung für Schokolade u. dgl. mit aus geprägter Umrahmung und durch Aufbiegungen des Materiales mit dieser verbundener glatter Fläche für die Reklame-Aufschriften bestehenden Breitseiten. Georg Schaefer, Magdeburg, Kaiser-Friedrichstr. 24. 22. 10. 06. Sch. 24 185.

81 c. 292 616. Vanillenverpackung aus Metallblech, welche der Form nach den aufrechtstehenden verpackten Bunden entspricht. Riquet & Co., Akt.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 22. 10. 06. R. 18 148.

Patentanmeldungen.

2a. H. 34373. Verfahren zur Herstellung von Hohlgebäck mit innerhalb des Gebäcks liegender Füllung. Johann Max Erdmann Hahn, Forsthaus Sahnpark b. Crimmitschau. 19. 12. 04.

2b. L. 21037. Verfahren zur Herstellung kleiner Teigstücke, z. B. Eierspätzchen. Josef Ludwig, Bergatreute, Post Rossberg. 2. 5. 05.

2b. M. 28323. Maschine zum Auftragen von Lebkuchenteig auf Oblaten. Fa. F. G. Metzger, Nürnberg. 6. 10. 05.

53f. R. 20598. Verfahren zur Herstellung von eiweissreicher geschmacklich nicht veränderter Schokolade. Riquet & Co., Akt.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 3. 1. 05.

53f. R. 22712. Verfahren zur Herstellung eiweissreicher geschmacklich nicht veränderter Schokolade; Zus. z. Anm. R. 20598. Riquet & Co., Akt.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 3. 5. 06.

53l. M. 25700. Maschine zum Bearbeiten von Schokoladenteig mittels einer Reihe von über- oder nebeneinander angeordneten Walzenpaaren. Paul Frédérik Ernest Magniez, Amiens, Frankr.; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, F. Harmsen u. A. Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 24. 6. 04. Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom $\frac{20.\ 3.\ 83}{14.\ 12.\ 00}$ die Priorität auf Grund der Anmeldung in Frankreich vom 17. 8. 03 anerkannt.

Patenterteilungen.

81 a. 180 045. Maschine zum Einpacken von Gegenständen. Horace Middlebrook Kilborn, New York; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, Fr. Harmsen u. A. Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 23. 7. 05.

Konkurse.

Berlin. Delikatessenhdler C. Wienkoop, Gr. Frankfurter-Str. 112. — Krämer W. Wollny, Charlottenstrasse 71.
Darmstadt. Krämer Ph. Secker, i. F. Hess. Lebensmittelversandhaus.
Dirschau. Drogist K. Polomski in Pelylin.
Düsseldorf. Krämer W. Broichhagen, Tellstr. 28.
Frankenhausen, Kyffh. Bäckermstr. P. Meiling.
Frankfurt, Oder. Bäckermstr. M. Müller, Luckauerstrasse 34.
Gmünd, Schwäbisch. Bäckermstr. H. Balle.
Hamburg. Krämer R. Chr. Bohrmann, Eppendorferweg 275.
Jarotschin. Bäckermstr. W. Mikolajewski.
Magdeburg. Bäckermstr. H. Freitag, Knochenhauerufer-Str. 8.
Mannheim. Krämer J. A. Kurz, 4. Querstr. 51.
München. Krämer Ph. Bäuerlein, Tal 70.
Prien. Bäckermstr. L. Böck in Atzing.
Reichenhall. Delikatessenhdler. Georg Eichel.
Schmiedeberg, Riesengeb. Bäckermstr. R. Heimann.
Wörth, Donau. Krämer F. Gabler in Frauenzell.

Neugründungen:

Bruchsal. Leo Gramlich, Schwimmbadstrasse 27, Brot- und Feinbäckerei;
Detmold. Lina Fricke, Langestrasse 1, ein Spezialgeschäft in Biskuits, Konfitüren, Schokoladen und Kakao;
Elberfeld. Moritz Erb, Kipdorf 13, eine Konditorei; — Douwe de Jager, Kipdorf 66, ein Konfitürengeschäft;
Gera. Gustav Krause, Weissflogstrasse 5, eine Zuckerbäckerei und ein Geschäft in Schokoladen und Zuckerwaren;
Giessen. Jean Baum, Dammstrasse 42, eine Feinbäckerei;
Gmünd (Schwäb.) Ernst Scheurle, Bockgasse 41, eine Zwiebackfabrik;
Plauen. F. Liebenow, Albertplatz 14, ein Schokoladen- und Kakaohaus »Germania«.

Darmstadt. Die Nudelfabrik Arheilgen ging an Herrn Mitze über.

Leipzig. R. Krüger, Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft, Grimmaische Strasse 19, feierte sein 40jähriges Jubiläum.

Kiel-Gaarden. Das Spezialgeschäft für Kaffee, Tee, Kakao, Konfitüren und Kakes von K. Nienkirchen, Augustenstrasse 40, hat A. Morghen erworben.

Danzig. Die Schokoladefabrik Paul Liebert ist auf Herrn Paul Schreiber übergegangen.

Prag. Die Firma Brüder Kroupa in Wokowitz hat ihre Schokoladenfabrik durch einen umfangreichen Neubau erheblich erweitert. Die Erzeugnisse der Firma kommen unter der Bezeichnung »Standard« in den Handel.

Amsterdam. Vom 15. August bis 15. September 1907 soll eine internationale Gewerbeausstellung im »Paleis voor Volksvlyt« stattfinden. Im Ehrenausschuss sitzen die Spitzen der Behörden und Sekretär der Ausstellung ist Herr J. W. F. Hartkamp. Diese Ausstellung löst scheinbar die von Juni bis Juli 1906 veranstaltete internationale Ausstellung für Bäckerei, Konditorei, Kochkunst und verwandte Gewerbe ab, die im gleichen Gebäude stattfand. Es scheint demnach ein grosses Bedürfnis für internationale Ausstellungen vorzuliegen. Wir warnen!

Zuckerraffinerie Halle a. S. Nach dem Geschäftsbericht beträgt der Ueberschuss auf dem Zuckerkonto 3515 997 Mk. (i. V. 3111 648 Mk.) Die Betriebs- und Geschäftsunkosten erfordern 3 034 370 Mk. (2 971 744 Mk.) Nach Abschreibungen von 82 550 Mk. (33 564 Mk.) beträgt der Reingewinn 389 075 Mk. (106 339 Mk.) Die Auszahlung der Dividende von 6 Prozent auf 5 Mill. Mk. Kapital (2 Prozent auf 4 Mill. Mk.) erfordert 300 000 Mk. (80 000 Mk.) 16 898 Mk. werden vorgetragen (15 637 Mk.) Der von der Generalversammlung im Februar 1905 bewilligte Betrag von 2 300 000 Mk. für den Raffinerieneubau wird, wie im Bericht mitgeteilt wird, um mehr als 700 000 Mk. überschritten werden. Die Verwaltung hofft, mit Hinzuziehung des Erlöses aus dem Verkauf der Fabrik am Hospitalplatz ohne zu grosse Schädigung ihrer Betriebsmittel alle Kosten des Neubaues bestreiten zu können. Ueber den Geschäftsgang in der neuen Kampagne wird bemerkt, dass infolge des Wettbewerbs der Raffinerien die Spannungen für Inlandsraffinade sehr gedrückt seien, während sie für die Exportzucker eher etwas besser geworden seien. Ueber das zu erwartende Resultat des neuen Geschäftsjahres lasse sich noch nichts Näheres sagen.

Digitized by Google

Zuckerraffinerie Barby a. E. Die ordentliche Generalversammlung fand auf Wunsch vieler Aktionäre in Barby statt, um bei dieser Gelegenheit die ganze Anlage besichtigen zu können. Dies geschah unter Führung der technischen Beamten. Die Raffinerie beschäftigt seit dem 17. September, wo der Betrieb aufgenommen wurde, etwa 100 Arbeiter, doch werden fortwährend noch neue Maschinen aufgestellt, sodass man hofft, nach Weihnachten mit gegen 200 Arbeitern täglich 2000 Zentner Rohzucker verarbeiten zu können. Nach dem Rundgang wurde die Tagesordnung der Generalversammlung von den Aktionären nach den Anträgen der Leitung erledigt. In den Aufsichtsrat, der nach gesetzlicher Vorschrift erneuert werden muss, wurden wiedergewählt die Herren Nauendorf-Halle, Barthel-Bebra, Kracke-Andersin, Dr. Kabelitz-Barby. Neu gewählt wurden die Herren Hansen-Harburg, S. Elbogen-Hamburg und Prokurist F. Friedrich-Magdeburg. Das Aktienkapital beträgt 400 000 Mk. Aus dem Bericht des Herrn Nauendorf-Halle ist allerlei über die Entwickelung der Gesellschaft zu berichten.

In der letzten Generalversammlung der alten Genossenschaft war der Wunsch geäussert, die Fabrik den deutschen Kolonialwarenhändlern zu erhalten und den drohenden Verlust zu vermindern. Die Mitglieder des engeren Komitees, die in ihrer Mehrzahl heute noch der Gesellschaft angehören, erklärten sich bereit, diesen Wunsch zu verwirklichen, weil sie glaubten, dass auch weitere Kreise dafür zu gewinnen seien. Gezeichnet wurden aber nur rund 30 000 Mk. So stand die Leitung der Gesellschaft vor einer noch nicht ganz fertigen Fabrik ohne Betriebskapital und knüpfte Unterhandlungen zur Beschaffung von Kapitalien an. Hieraus entstand der bekannte Vertrag mit der Magdeburger Privatbank und der Waren-Handels-Gesellschaft m. b. H. in Hamburg auf die Dauer von vier Jahren. Die Bank stellt der Gesellschaft das nötige Kapital gegen erste Hypothek zur Verfügung, gewährleistet den erforderlichen Steuerkredit und hat die für die Lombardierung des Zuckers nötigen Geldgeschäfte zugesagt. Der Waren-Handels-Gesellschaft wurde der kommissionsweise Einkauf des Rohzuckers und der Verkauf der weissen Ware übertragen. Da die Zuckerraffinerie Barby vertragsmässig keine Spekulationsgeschäfte machen darf, sondern ihre Zuckerkäufe und Verkäufe am Terminmarkt zurückdecken muss, hat sie für die Dauer des Vertrags an den Schwankungen des Zuckermarktes kein Interesse. Ihre Gewinne findet sie in der Spanne zwischen dem durchschnittlichen Selbstkostenpreis und dem Marktwert für weisse Ware. Deshalb sind für die Gesellschaft niedrige Rohzuckerpreise bei gutem Begehr nach Raffinaden am günstigsten. Die Spanne des laufenden Jahres wird sowohl für Inlands- als Auslandsware als sehr gut bezeichnet. Sobald die Verwaltung einen besseren Ueberblick gewinnt und die weitere Beteiligung empfehlen kann, wird sie nochmals an die beteiligten Kreise herantreten, damit die Gesellschaft durch Vergrösserung der eigenen Betriebsmittel grössere Unabhängigkeit erlangt.

Wie von der Verwaltung noch mitgeteilt wurde, ist der Konkurs der früheren Genossenschaft noch immer nicht beendet. Da vom Konkursverwalter gegen die säumigen Genossen erst jetzt im Klagewege vorgegangen werden soll, so ist vor Mitte des nächsten Jahres eine Beendigung des Konkurses kaum zu erwarten. Diese Verzögerung hat der Aktiengesellschaft sehr geschadet. Die Kapitalserhöhung hätte glatt durchgeführt werden können, wenn den Genossenschaftern die zurückzuvergütende Konkursdividende bereits gezahlt wäre, denn der grösste Teil dieser Gelder war der Aktiengesellschaft bereits zugesagt worden.

Butterkuchen — Margarinekuchen. Ein Bäckermeister in Altona war angeklagt, weil er zum Butterkuchen Margarine verwandt hatte. Das Schöffengericht hatte darin aber kein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz erblickt und den Angeklagten freigesprochen. Der Amtsanwalt legte gegen diesen Freispruch Berufung ein, und die Angelegenheit kam wieder zur Verhandlung. Hierbei machte der Verteidiger geltend, dass, wenn irgendwo, in diesem Falle das Publikum nicht im Zweifel darüber sein könne, dass zur Bereitung des Butterkuchens nur in seltenen Ausnahmefällen Butter Verwendung finde. Es sei an sich unmöglich, für den üblichen Preis einen aus feinem Mehl und Butter usw. bestehenden Kuchen zu verabfolgen. Wirklicher Butterkuchen, wie man ihn nur noch in den feinen Konditoreien, dann aber vornehmlich in jüdischen Familien finde, stelle sich so hoch im Preise, dass kein Käufer des gewöhnlichen Butterkuchens zufrieden wäre, erhielte er für 10 Pfennig ein Stückchen Kuchen so gross wie Konfekt. Auch das Landgericht stellte sich auf diesen Standpunkt. Das, was man in der »guten alten Zeit« unter Butterkuchen verstand, gebe es im gewöhnlichen Leben schon lange nicht mehr. Die Tatsache, dass zu Backwaren allgemein Margarine verwandt werde, sei heute durchaus kein Geheimnis mehr. Im Gegenteil, jeder Käufer eines Stückes Butterkuchen wisse, dass er unter dieser Bezeichnung einen Kuchen erhalte, dem Margarine zugesetzt sei. Aus diesem Grunde wurde die Berufung des Amtsanwalts verworfen und damit die Verwendung von Margarine für Butterkuchen als zulässig erklärt. Im eigenartigen Gegensatz hierzu kann man in vielen Bäckereien auf ausgehängten Täfelchen lesen, dass zu den Backwaren keine Margarine verwandt würde. Wie werden sich diese zu dem Urteil stellen? Vielleicht erleben wir es noch, dass man die »Butterkuchen« ohne Butter »Margarinekuchen« nennt. Dann wäre aber nicht allen Teilen geholfen. Das Publikum könnte wohl an der Bezeichnung sofort erkennen, welche Ware es erhält, die Bäckereien, die Butterkuchen mit wirklicher Butter herstellen, könnten diese ohne Bedenken als solche verkaufen; aber den Bäckereien, die Butterkuchen ohne Butter herstellen, wäre jedenfalls die Bezeichnung »Margarinekuchen« nicht gut genug, sodass sie unter Berufung auf die richterliche Entscheidung ihre Margarinekuchen trotzdem als Butterkuchen weiter verkaufen werden.

Neue Vorschriften für den Verkehr mit Lebensmitteln in München. Die Stadtgemeinde München hat wichtige Bestimmungen für die Lebensmittelversorgung und die Lebensmittelüberwachung getroffen. Nach eingehenden Beratungen hat der Entwurf neuer Vorschriften über den Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln die Zustimmung der Regierung gefunden; er ist mit dem 10. November 1905 in Kraft getreten. In den neuen Bestimmungen sind wesentliche gesundheitliche Verbesserungen enthalten. Z. B. ist ein allgemeines Verbot ausgesprochen, Lebensmittel vor dem Kaufen durch Betasten zu prüfen. Brot, das bereits in fremden Händen sich befunden hat, darf im allgemeinen vom Bäcker oder Brothändler nicht mehr zurückgenommen und anderweitig verkauft werden. Den mit der Zubereitung von Nahrungs- und Genussmitteln beschäftigten Personen ist das Rauchen und Schnupfen in den Arbeitsräumen verboten. Geschäftsräume, die dem Verkaufe, der Aufbewahrung oder Zubereitung von Nahrungs- und Genussmitteln dienen, dürfen nicht als Schlaf-, Koch- oder Familienwohnräume benutzt werden. Auch Möbel und Gegenstände jeder Art, die nicht zur Aufbewahrung oder Behandlung der Nahrungs- und Genussmittel oder für den Geschäftsbetrieb notwendig sind, dürfen in den Geschäftsräumen nicht unterge-

Digitized by Google

bracht werden. Die Verwendung von Kugelflaschen bei Limonaden und Mineralwässern wurde untersagt, weil diese Flaschen schwer gereinigt werden können. Um aber die betr. Geschäftsleute nicht zu schwer zu schädigen und der Glasindustrie und dem Handel Gelegenheit zu geben, sich entsprechend einzurichten, soll dieses Verbot erst mit dem 1. Oktober 1908 wirksam werden. Sehr wichtig ist auch die Bestimmung, wonach es künftig verboten ist, Nahrungs- und Genussmittel, mit Ausnahme von Obst und Gemüse, ohne vorherige Bestellung durch Herumtragen von Haus zu Haus feilzubieten. Am einschneidendsten sind jedoch die Bestimmungen, die sich mit der Frage der Milchversorgung und Milchkontrolle beschäftigen. Eine eigene Kommission, der neben Vertretern der Gemeindeverwaltung Fachleute auf medizinischem, hygienischem, land- und milchwirtschaftlichem Gebiete, darunter auch Professor Dr. von Soxhlet, angehörten, arbeitete diese Vorschriften aus, die wohl künftig vielen deutschen Städteverwaltungen als Vorbild dienen werden. Da die Milch bekanntlich am empfindlichsten gegen ungünstige äussere Einflüsse ist, wurden an die Milchverkaufsräume erheblich strengere Anforderungen gestellt, als an die Verkaufslokale für andere Lebensmittel. Das Ausschenken der Milch auf den Strassen und öffentlichen Plätzen der Stadt ist verboten. Ausnahmen werden nur zugelassen, wenn durch geeignete Vorkehrungen Gewähr dafür geboten ist, dass die Milch beim Ausschenken keine nachteilige Veränderung erleidet. Die Zustellung der Milch an die Abnehmer darf nur in geschlossenen Gefässen erfolgen. Um bei Fälschungen leichter die Urheber zu fassen, wurde ein Verbot festgesetzt, wonach Milch aus verschiedenen Stallungen nicht zusammengemischt und nicht so eingeführt werden darf. Ausnahmen sind nur für Milchgenossenschaften zulässig, wenn diese vermöge ihrer Organisation und mit Rücksicht auf die für sie bestehende Ueberwachung Garantie für die Lieferung reiner, gesunder Milch bieten. Um indirekt auch auf die Milch zur Stadt liefernden Landleute einzuwirken, wurde bestimmt, dass die Milch nur in einem Zustande solcher Reinheit in den Verkehr gebracht werden darf, dass nach einstündigem, ruhigem Stehen von einem Viertelliter Milch in einer Glasflasche mit ebenem Boden sich kein sichtbarer Bodensatz abscheidet. Weiter wurde aus diesem Grunde auch festgelegt, dass die Milch nicht wärmer als + 20 Grad Celsius in der Stadt eintreffen darf. Sehr eingehende Vorschriften wurden auch über den Verkehr mit Kindermilch erlassen; die Bestimmungen beziehen sich auf die Beschaffenheit der Stallungen, den Gesundheitszustand der Tiere, die Fütterung, das Melken usw. Die Stadtgemeinde wird, um die Gewinnung guter Säuglingsmilch zu fördern, die mildtätigen Vereine (Krippen, Säuglingsmilchküchen usw), die Kindermilch an Minderbemittelte abgeben, künftig durch grössere Zuschüsse unterstützen. Sie wird aber auch, um eine bessere Kontrolle herbeizuführen, vier Milchinspektoren neu anstellen, die nur die Molkereien und Milchgeschäfte der Stadt zu beaufsichtigen haben. Die Milch, die mit der Bahn oder mit Fuhrwerk in die Stadt kommt, wird ausserdem noch am Hauptbahnhof und auf den Hauptzufuhrstrassen jetzt schon durch zwei Milchinspektoren geprüft. An das Königl. bayerische Verkehrsministerium hat die Stadt München die Bitte gerichtet, eigene beschleunigte Milchzüge einzurichten, oder Kraftwagen einzustellen, damit die Milch möglichst rasch befördert werden könne. Ausserdem solle die Verkehrsverwaltung Milchkühlwagen verkehren lassen und auf den Bahnhöfen überall Schutzdächer usw. anbringen lassen, um die Milch gegen die Einflüsse der Witterung, namentlich gegen die Hitze, der sie auf den Bahnsteigen in den Kübeln oft stundenlang ausgesetzt ist, zu schützen. Die Regierung von Oberbayern wurde ersucht, die Münchener Vorschriften über ihren ganzen Regierungsbereich, soweit sie anwendbar sind, auszudehnen, um die ländlichen Milchproduktionsstellen auch etwas unter Aufsicht nehmen zu können. Diese Vorschriften werden vielleicht von gewissen Seiten als überflüssige Bevormundung empfunden, sie sind aber sehr dazu angetan, Reinlichkeit und Sauberkeit im Verkehr mit Lebensmitteln zu fördern. Dem gleichen Zweck wird auch eine grosse Markthalle für Lebensmittel dienen, die die Stadt München errichten will. Diese Frage wird voraussichtlich im Monat Januar 1907 entschieden werden, da dann der von der Stadt beauftragte Berichterstatter seine Vorlage der Stadtvertretung überreichen wird. Hlg.

Schweizerische Aktiengesellschaften. In Heft 275 brachten wir auf Seite 810 eine Aufstellung über die Kapitalien der schweizerischen Schokoladengesellschaften. Wir sagten damals ausdrücklich, dass wohl in der Aufstellung noch manche Fehler seien, weil es uns in manchen Fällen, in denen uns Jahresberichte oder andere Angaben fehlen, nicht möglich sei, die Hypotheken oder Obligationen genau zu ermitteln, und baten um Richtigstellung.

Wir haben seitdem schon einige Verbesserungen der Aufstellung vorgenommen und werden ferner noch darauf aufmerksam gemacht, dass die Frey-Aktiengesellschaft in Aarau neben ihrem Aktienkapital von 500 000 frs noch 500 000 frs Obligationen aufgenommen hat, also genau genommen mit einem Kapital von einer Million frs arbeitet. Uebrigens ist die Gesellschaft rein zufällig gerade an letzter Stelle genannt; wir stellen ausdrücklich fest, dass sie älter ist als manche andere der schweizerischen Schokoladenfirmen, denn die Fabrik wurde im Jahre 1887 gegründet. Anfang dieses Jahres erfolgte die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft.

Im Anschluss hieran erneuern wir unsere Aufforderung: uns zu berichtigen, falls in der Aufstellung jetzt noch Fehler sein sollten.

Missstände im kaufmännischen Lehrlingswesen. Hiermit hat sich der deutsch-nationale Handlungsgehilfen-Verband beschäftigt und eine Denkschrift ausarbeiten lassen, in der zur Abstellung der Lehrlingszüchterei folgende Leitsätze aufgestellt werden: 1. Die in den Kaufmannsstand eintretenden jungen Leute müssen zum mindesten die oberste Klasse einer Volks- oder die entsprechende Klasse einer höheren Schule besucht haben. 2. Es ist die Schaffung eines bestimmten Verhältnisses zwischen der Zahl der Lehrlinge und der Zahl der Gehilfen in einem kaufmännischen Betriebe herbeizuführen. 3. Der Fortbildungsschulzwang bis zum 18. Lebensjahre für alle Handlungsgehilfen und Lehrlinge ist durch Reichsgesetz auszusprechen. 4. Der Nachweis kaufmännischer Bildung ist durch die Ablegung einer pflichtgemässen Lehrlingsprüfung zu bringen, die nach Möglichkeit auch auf die praktischen Kenntnisse auszudehnen ist. 5. Selbständige Kaufleute, die nicht selbst über eine entsprechende kaufmännische Vorbildung verfügen, dürfen in ihren Betrieben keine Lehrlinge halten.

Die Leitsätze 1, 2 und 3 liessen sich bei gutem Willen ohne gesetzlichen Zwang überall durchführen. In welcher Weise aber die Leitsätze 4 und 5 in die Wirklichkeit übertragen werden sollen, ist nicht recht ersichtlich. Der Kaufmannsstand ist ein freier Beruf, der nicht durch einengende Bevormundungen — so könnte man die beiden Leitsätze ansprechen — in seiner Entwicklung gehemmt werden darf.

Digitized by Google

ANZEIGEN.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Meine nach **neuem Verfahren** auf meiner rotierenden Vacuum-Trockentrommel bei **äusserst niedriger** Temperatur hergestellte

♦ Trockenmilch ♦

ist gut löslich, sehr haltbar und besitzt das **volle** Aroma der **rohen** Milch.

Milchkonservenfabrik Duvenstedt
bei Rendsburg i. Holstein.

Geschäftsstelle:
Berlin N.W. 23, Brücken-Allee 33.

Gut und billig erhalten Sie Ihre **Etiketten, Umschläge usw.** bei **Dietz Gebr.**, Lahr, Baden.
Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Wer übernimmt

den provisionsweisen Verkauf von präpariertem Hafermehl? Angebote unter **P. F. 647** an den **Verlag des Gordian.**

Akzeptaustausch

mit nur solventer Firma gesucht. Näheres unter **N. W. 648** an den Verlag des Gordian erbeten.

Wegen Vergrösserung unserer Kraft Anlage beabsichtigen wir unsere bisherige, 4 Jahre im Betrieb befindliche Dampfmaschine mit Kondensation zu verkaufen. Es handelt sich um eine liegende Dampfmaschine mit Kondensation und 100 effekt. Pferdestärken, und kann dieselbe bis zum 31. Dezember cr. im Betrieb besichtigt werden. Lieferung würde dann ab 1. Januar 1907 erfolgen.

Gefl. Angebote bittet man zu richten an

Cacao- und Chocoladenfabrik, Act.-Ges.,
Wittenberg, Bez. Halle.

Eine gebrauchte **Fondant - Tablier - Maschine** von J. M. Lehmann, Dresden, ist wegen Anschaffung grösserer Maschinen sehr billig zu verkaufen.

Robert Berger
Pössneck i. Thür.

Betriebsleiter

für eine grosse Schokoladenfabrik in Dresden per sofort oder per 1. Januar 1907 gesucht. Nur **allererste Kräfte,** welche an dispositionsfähiges, umsichtiges, vollständig selbständiges Arbeiten gewöhnt und mit der Branche vollkommen vertraut und kautionsfähig sind, die ferner gleichen leitenden Stellungen bereits langjährig mit Erfolg vorgestanden haben, durchaus kaufmännisch, sowie technisch gebildet und mit den Einrichtungen zur Herstellung von Schokoladen der Neuzeit entsprechend vollkommen vertraut sind, wollen sich bei Zusicherung einer Lebensstellung bei hohem Salair unter Angabe der Gehaltsansprüche, des Alters, sowie Beifügung der Zeugnisabschriften und der Photographie an die Expedition des Gordian unter **F. H. 646** melden.

Betriebskapital vorschussfrei für Gross- und Industrie-Firmen durch

Max Rudow, Berlin 13.

Zukunftsobjekt.

Eine bedeutende Fabrik, G. m. b. H., für **Schokolade, Konfitüren** und **entölten Kakao** (hierfür **Spezialfabrik ersten Ranges**) mit grosser treuer Kundschaft im In- und Auslande, in günstigster Lage Nordwestdeutschlands, soll aussergewöhnlicher Verhältnisse halber **verkauft** oder an den Käufer der Geschäftsanteile **mit Amortisationsrecht verpachtet** werden.

Deshalb sucht der Leiter **Verbindung mit Grosskapitalisten** oder **seriösen Finanzmaklern.**

Gefl. Off. sub **U. 4876** an **Heinr. Eisler, Hamburg.**

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

In bedeutender, verkehrsreicher Stadt Bayerns sind einige

Spezialgeschäfte

Kaffee, Tee, Bonbons, Schokolade, Kakao, vorteilhaft zu verkaufen. Günstige Uebernahme-Bedingungen. Offerten unter **F. G. H. 209 an Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.**

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

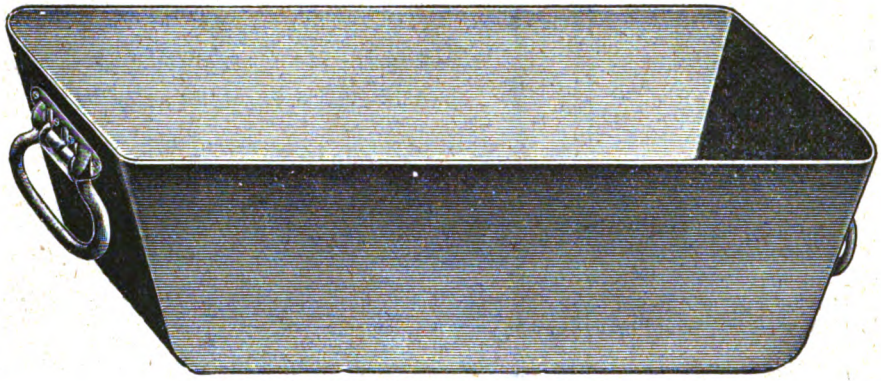
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	28	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	33	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	120	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

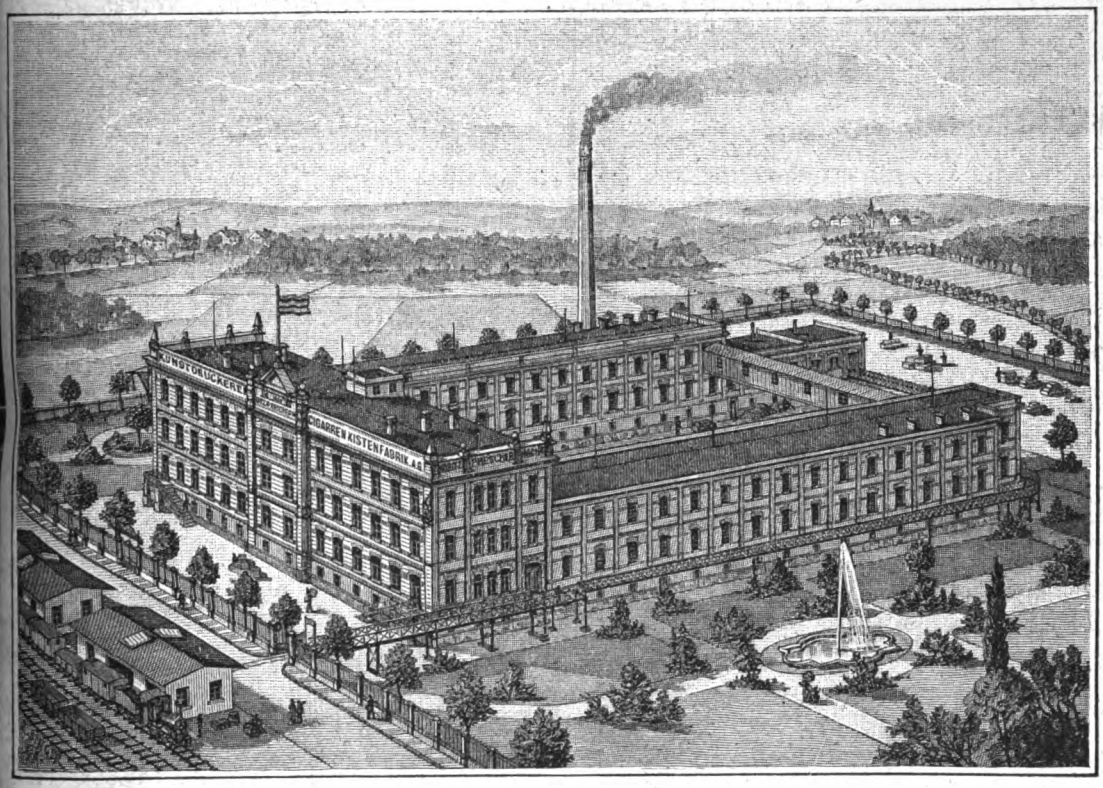
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

Abreiss-Kalender

in allen Arten und Grössen.

Schwarzwälder Waldbeeren-Brennerei

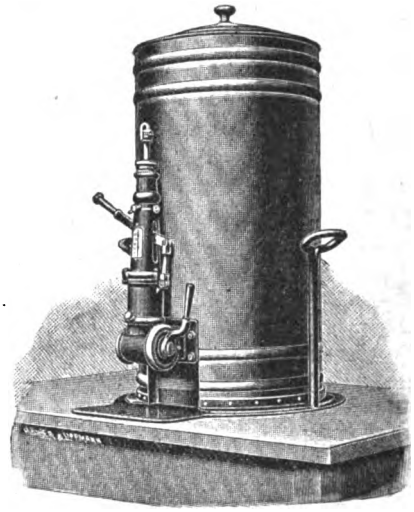
Gegründet 1868.

Gust. Böhringer's Nachf.
Mitteltal-Baiersbronn (Wttbg.)
empfiehlt zum Bezuge seine wiederholt ausgezeichneten Spezialerzeugnisse:

Muster gern zu Diensten. **Himbeergeist** in garantiert reiner Ware.

Kirschenwasser usw.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HASSBURG.

Digitized by Google

1906. XII Jahrgang. **Nr. 280.** Hamburg, 20 Dezember 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

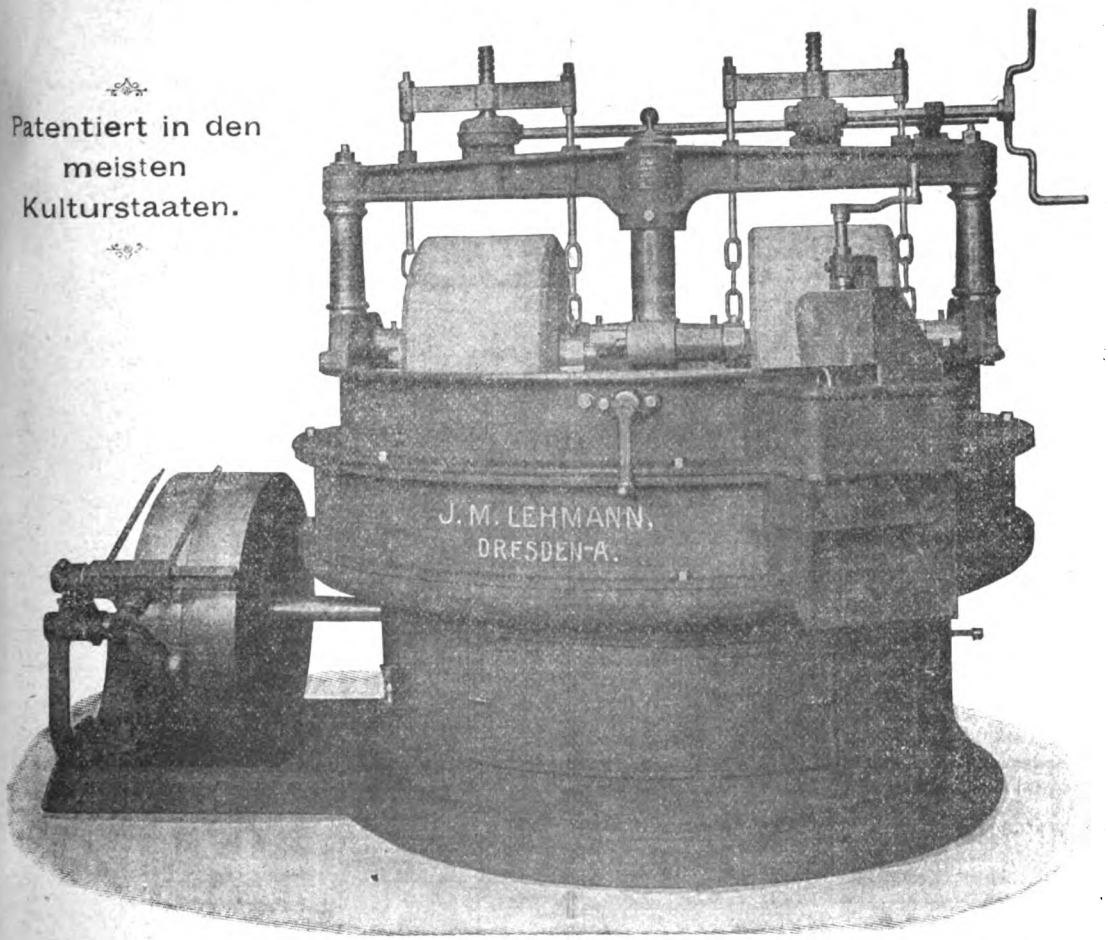
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✻ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

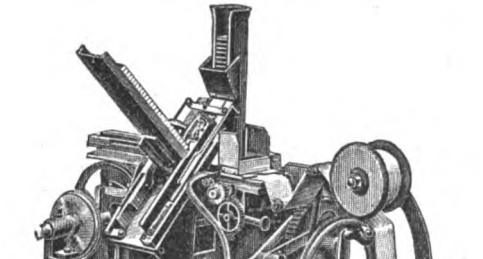
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 280
vom 20. Dezember 1906.

Für die Verbesserung der Hamburger Kakaostatistik. — Mindestpreise — Welternte und Weltverbrauch von Kakao. — Kakaomarkt in Guayaquil. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Zur Verbesserung der Hamburger Kakaostatistik.

Alle unsere Bemühungen, der Kakaoindustrie durch zeitige, zuverlässige, lückenlose Berichterstattung über den Umfang der Welternte, des Weltverbrauchs, der sichtbaren und schwimmenden Vorräte von Rohkakao, eine ruhige Versorgung ihres Bedarfes zu verschaffen, müssen scheitern an dem Mangel einer Monatsstatistik in Hamburg. Hamburg führt genau Buch über alles, was mit Handel und Schiffahrt zusammenhängt, Hamburg hat also eine wohlgeordnete »Hamburgische Handels- und Schiffahrtsstatistik«, Hamburg hat ein recht strenges »Gesetz, betreffend die Anmeldungen für die Hamburgische Handels- und Schiffahrtsstatistik«, Hamburg hat »Ausführungsbestimmungen« zu diesem Gesetz, Hamburg hat auch ein eigenes »Warenverzeichnis für den Freihafen Hamburg«, Hamburg hat auch eine lange Reihe von weissen, gelben, rosafarbenen Formularen, auf denen jeder hamburgische Kaufmann bei Vermeidung von Strafen »Eingangsanmeldungen«, »Durchgangsanmeldungen», »Ausgangsanmeldungen« zu vollziehen hat für alle Güter, die das Hamburger Land oder das Hamburger Wasser berühren. Es gibt wohl keine Firma in Hamburg, die nicht in jedem Jahre ein paarmal wegen Vergesslichkeit in Strafe genommen wird.

Also Hamburg hat eine ebenso wohlorganisierte Statistik, wie sie andere Handelsplätze haben. Aber was nützen alle wohlgeordneten Aufrechnungen, wenn die Interessenten sie nicht zu rechter Zeit zu Gesicht bekommen. Die Hamburgische Statistik wird 5—6 Monate nach Ablauf eines Kalenderjahres veröffentlicht. Ueber die Grösse der Ein- und Ausfuhren von Kakao z. B. des Monats Januar 1906 erfahren die Interessenten näheres erst im Juli 1907, also nach 18 Monaten. Dann haben die Zahlen nur noch ein rein historisches Interesse. Das aber ist doch wohl schwerlich der Endzweck aller statistischen Arbeit!? Wenn ein Staat von seinen Bürgern die nicht kleinen Kosten einzieht, die die Unterhaltung eines statistischen Amtes erfordert, so geschieht das zu dem Zwecke praktischer Ausnutzung, praktischer Förderung der am Handel und Verbrauch beteiligten Kreise. Haben wir darin recht, so muss von der Hamburgischen Deputation für Handel und Schiffahrt erwartet werden, dass sie aus der wohlorganisierten Hamburgischen Statistik eine bessere Ausbeute schafft.

Ob für andere Produkte als für Kakao dieselbe Forderung erhoben wird, wissen wir nicht; das soll uns auch zunächst nicht weiter kümmern. Uns liegt nur daran, die Deputation für Handel und Schiffahrt zu veranlassen, in Zukunft, und zwar vom 1. Januar 1907 an, allmonatlich, auf Grund der ihr aus dem Handel eingereichten »Deklarationen« bekannt zu geben, wieviel Rohkakao in Hamburg eingeführt und wieviel ausgeführt worden ist. Und um daraus für alle Zeiten die Vorräte richtig ausrechnen zu können, ist es notwendig, dass am 31. Dezember 1906 die Vorratszahlen aufgenommen und im Januar 1907 bekannt gegeben werden.

Nach § 5 des Gesetzes betr. die Anmeldung für die Hamburgische Handels- und Schiffahrts-

Digitized by Google

statistik, muss die Anmeldung der von See eingehenden und der nach See ausgehenden Waren innerhalb zwei Wochen nach ihrer Ankunft oder nach ihrer Verladung erfolgt sein. Und für die Güter, die einfach durch den Freihafen durchgehen, also von See eingegangen und nach See wieder ausgegangen sind, muss die Anmeldung innerhalb zwei Wochen nach der Ankunft erfolgt sein. Danach muss dem statistischen Bureau alles, was von Kakao in einem Monat den Staat Hamburg berührt hat, am Schluss der zweiten Woche eines neuen Monats bekannt sein. Und da es sich bei Kakao, wie wir aus unseren privaten Anschreibungen wissen, höchstens um 100—150 verschiedene Posten für einen ganzen Monat handelt, so ist von einem statistischen Beamten mittlerer Begabung an einem Vormittag die Aufrechnung zu machen. Also am 15. eines jeden neuen Monats kann das statistische Amt, wenn es seine Anweisung dafür bekommt, für den abgelaufenen Monat bekannt geben:

a) Die Einfuhr- und Ausfuhrzahlen von Kakao aus dem reinen Durchgangsverkehr;
b) die Einfuhrzahlen von Kakao für den Einlagerungsverkehr;
c) die Ausfuhrzahlen von Kakao aus dem Einlagerungsverkehr;
d) die Grösse der Vorräte im Freihafengebiet am letzten Monatstage.

Um die Deputation für Handel und Schiffahrt auf das Bedürfnis der Einführung einer monatlichen Bekanntgabe der statistischen Aufrechnungen aufmerksam zu machen und zu erwirken, dass zukünftig allmonatlich in unserem Sinne berichtet wird, haben wir am 15. Dezember der »Deputation für Handel und Schiffahrt in Hamburg« eine Eingabe eingereicht Damit diese verantwortliche Behörde nun aber auch den Beweis dafür empfängt, dass das Bedürfnis nach einer Aenderung, wie von uns beschrieben, sowohl in Hamburg als auch in Deutschland und im Auslande gross ist, empfehlen wir, dass viele Gordianleser, besonders die im Handel und in der Industrie stehenden grösseren Firmen, **sofort** selbständige Briefe an die Deputation für Handel und Schiffahrt in Hamburg schreiben, worin ausdrücklich zum Ausdruck gebracht wird, dass eine monatliche Veröffentlichung der Kakaostatistik dringend erbeten wird. Dann sieht die Deputation, dass es keine Privatmarotte vom Gordian ist. —

Denn was nützen uns die Zahlen von London, Le Havre, Lissabon, wenn Hamburg keine Angaben hat.

Eine Monatsstatistik fehlt in Hamburg, und deshalb haben alle Statistiken anderer Plätze keinen schlussfolgernden Wert. —

Wir bitten also dringend, die Eingabe des Gordian durch einen schnell und kurz abgefassten Brief an die Deputation für Handel und Schiffahrt in Hamburg zu unterstützen.

Unsere Eingabe ist der Deputation für Handel und Schiffahrt am 15. Dezember übergeben worden, sie hat folgenden Wortlaut:

An die Deputation für Handel und Schiffahrt in Hamburg.

Betrifft eine schnellere Veröffentlichung von Uebersichten über Einfuhr und Ausfuhr von Rohkakao in und aus Hamburg.

Die an Verarbeitung und Handel mit Rohkakao beteiligten deutschen und hamburgischen Firmen empfinden es als einen großen Mangel, daß in Hamburg über Einfuhr und Ausfuhr von Rohkakao keine laufenden, allmonatlich erscheinenden, zuverlässigen Angaben veröffentlicht werden. Ueber die Kakaomengen, die die deutsche Zollgrenze überschreiten, also in den tatsächlichen Verbrauch übergehen, erscheinen allmonatlich die vom Kaiserlichen statistischen Amt in Berlin bearbeiteten Zahlen; über die Kakaomengen aber, die nur den hamburgischen Handel im Transitverkehr beschäftigen, erscheinen zuverlässige Zahlen nur einmal im Jahr, und zwar sechs Monate nach Jahresschluß, so daß sie dann an praktischem Wert bedeutend verloren haben.

Das Bedürfnis, über Einfuhr, Ausfuhr, Vorräte Hamburgs an unverzolltem Rohkakao laufend unterrichtet zu werden, war in früheren Jahren nicht groß. Seit aber die deutsche Kakaoindustrie im Kakaoverbrauch das zweite Land der Erde, Hamburg als Kakaohandelsplatz der erste der Erde geworden ist, ist das Bedürfnis nach schneller erscheinenden statistischen Uebersichten sehr dringend geworden. Die folgenden Zahlen geben ein Bild von der wachsenden Bedeutung der deutschen Kakaoindustrie:

Es sind in Deutschland verarbeitet worden an Rohkakao

1881	2460000	Kilo
1891	7087000	„
1901	18410100	„
1905	29633100	„
1906	34000000	„ mindestens.

Im Laufe der letzten **fünf** Jahre ist also der Verbrauch von Rohkakao, also auch die Einfuhr über die deutsche Zollgrenze, von 18 Millionen auf 34 Millionen Kilo gestiegen.

Daneben ist aber auch der hamburgische Transithandel ganz bedeutend gewachsen. Wie aus den Zahlen der hamburgischen Statistik hervorgeht, sind in den Hamburgischen Hafen eingeführt, an Rohkakao im jährlichen Durchschnitt,

Digitized by Google

	1881/1890	je 5 857 400	Kilo
	1891/1900	je 15 846 800	„
ferner:	1901	23 834 000	„
	1904	47 348 200	„
	1905	43 893 500	„
	1906	47 000 000	„ mindestens.

Sowohl aus den Zahlen des reinen deutschen Verbrauchs als auch aus den Zahlen des reinen Handels spricht die Bedeutung, die die deutsche Kakaoindustrie und der hamburgische Kakaohandel in den letzten Jahren erreicht haben. Aus dieser Bedeutung zieht aber auch der Wunsch seine Berechtigung, es möchten über die sich in Hamburg vollziehenden Bewegungen in Einfuhr, Ausfuhr, Vorratsänderungen in Zukunft allmonatlich statistische, zuverlässige Uebersichten veröffentlicht werden.

Daß die Interessenten mit diesem Wunsche nichts unbilliges erbitten, beweisen die mit Hamburg konkurrierenden Handelsplätze: London, Le Havre, Lissabon. Wenige Tage nach Schluß eines Monats werden dort die Ein- und Ausfuhrzahlen, sowie die sichtbaren Vorräte bekannt gemacht. So wissen wir heute, am 10. Dezember, schon, daß am 30. November sich die Vorräte an Rohkakao beliefen auf

78 315	Sack	in Lissabon
47 571	„	„ London
76 178	„	„ Le Havre.

Und ebenso ist bekannt, daß die Einfuhren von Rohkakao betragen haben im Monat November

53 997	Sack	in Lissabon
10 413	„	„ London
3005	„	„ Le Havre.

Die Ausfuhren von diesen Plätzen sind ebenso bekannt.

Aus Hamburg aber liegen keine zuverlässigen Zahlen vor, und darum verlieren die Zahlen der konkurrierenden Städte Lissabon, London, Le Havre an ihrem Wert, soll eine lückenlose Uebersicht über die Weltvorräte gefunden werden. Erst dann, wenn die hier ausgesprochene Bitte, es möchte die Deputation für Handel und Schiffahrt anordnen, daß in Zukunft allmonatlich bekannt gegeben werde:

a) Wieviel Kakaobohnen, nach Herkunftsländern aufgezählt, im abgelaufenen Monat in Hamburg angekommen sind;
b) wieviel Kakaobohnen, nach Bestimmungsländern angegeben, im abgelaufenen Monat aus Hamburg verladen sind;
c) wie groß am letzten Monatstage die Vorräte in Hamburg waren;

erst dann erhalten die Zahlen der Auslandsplätze ihren vollen Wert; erst dann ist es möglich, eine Uebersicht über die Bewegungen und die Weltvorräte zu geben. —

Die unterzeichneten Firmen, die als Herausgeber der Kakaofachzeitschrift „Gordian" die Pflicht übernommen haben, der Kakaoindustrie zuverlässige Uebersichten über ihren Rohstoff zu verschaffen, die ferner auch einen nicht unbedeutenden Handel mit Rohstoffen und Halbfabrikaten der Kakaoindustrie betreiben, richten daher an die Deputation für Handel und Schiffahrt die ergebene Bitte:

a) Die Deputation für Handel und Schiffahrt in Hamburg möge nach erfolgter Bestandaufnahme aller hamburgischen Kakaovorräte am 31. Dezember 1906 anordnen, daß diese Vorratszahlen sobald wie möglich veröffentlicht werden,
b) sie möge anordnen, daß in Zukunft allmonatlich bekannt gegeben werde, wie hoch die hamburgischen Einfuhren und Ausfuhren von Rohkakao im abgelaufenen Monat gewesen sind.

Die unterzeichneten Firmen sind überzeugt, daß die hier vorgetragene Bitte aus den Kreisen der am Kakaohandel wie an der Verarbeitung beteiligten Firmen durchweg unterstützt wird; sie sind bereit, wenn nötig, die Beweise dafür beizubringen.

In Erwartung einer gefälligen Antwort zeichnen

mit Hochachtung

Max Rieck,
Verlag des Gordian von Max Rieck.

Hamburg 21, den 15. Dezember 1906.
Gustav Freytag-Straße 10.

Digitized by Google

Mindestpreise.

Zwar lässt sich noch immer nicht gerade heraus sagen, dass die vom Verbande deutscher Schokoladenfabrikanten ins Leben gesetzte Bewegung, für die billigsten Fabrikate Mindestpreise zu schaffen, die von keinem deutschen Fabrikanten unterboten werden dürfen, zu einem zufriedenstellenden Resultat geführt hat. Indessen, wir dürfen doch berichten, dass uns von verschiedenen Seiten schon mitgeteilt ist, dass man sich bei dem Festhalten an den vereinbarten Mindestpreisen wohl fühle. Man bedauert nur, dass eine allgemeine Gültigkeit der Verpflichtungen noch nicht zu erreichen gewesen ist und anscheinend auch nicht erreicht wird. Aber es hat sich doch ein besserer, persönlicher Verkehr unter den Fabrikanten angebahnt; man wagt es doch, über Preisunterbietungen offen zu reden, offen Fragen zu stellen und sich über Preisänderungen von Gruppe zu Gruppe zu unterrichten. —

Von der Hamburger Gruppe haben wir bisher am wenigsten gehört; zu einer bindenden Verpflichtung der dazu gehörigen Fabrikanten ist es bisher nicht gekommen; allerlei Wenn und Aber sollen noch im Wege gestanden haben. Es hat eine einzige Zusammenkunft bisher stattgefunden, die, im Hotel Moser, durchaus friedlich zu Ende gegangen ist, aber zu einem Vertragsschlusse ist es nicht gekommen. Trotzdem hat man die Preise durchweg erhöht, und wenn der Fabrikant A erfährt, dass B zu billig hat verkaufen lassen, dann geniert sich A nicht, sofort ans Telephon zu gehen und zu fragen, ob der zu billige Preis auf Wahrheit beruht oder nicht. —

Die Mitglieder der Kölner Ortsgruppe, zu der auch auswärtige Firmen aus Mainz, Emmerich, Herford, Cleve, Mülheim, Essen, Gräfrat, Crefeld, Aachen gehören, haben unterm 27. Oktober einen Vertrag geschlossen, der bis zum 1. Mai 1908 gelten sollte. Darin war der niedrigste Preis für reine Schokolade auf 72 Mk., für Kakaopulver auf 95 Mk. festgesetzt. Grossisten sollten bei Schokoladen 2, 5, 7½, 10 Prozent Rabatt bekommen, der Kakaopreis sollte, von 5 0 Kilo an, bis auf 88 Mk. ermässigt werden dürfen. Abschlüsse sollten auf höchstens 6 Monate Lieferfrist gemacht werden. Dieser Vertrag war bindend gestellt, und ist auch bindend von 14 Firmen, unterzeichnet worden — »unter der Bedingung, dass die fünf Gruppen des Verbandes, ferner sämtliche von Mitgliedern des Verbandes zu nennenden Schokoladenfabrikanten, die dem Verbande nicht angehören, sich diesem Vertrage anschliessen«. — Mit einem Wort, dieser Vertrag hat nur dann Gültigkeit, wenn alle deutschen Schokoladenfabrikanten sich verpflichtet haben. Bleibt nur ein einziger draussen, dann ist die Vertragspflicht aufgehoben.

Die Dresdner Gruppe hat am 27. Oktober (nachdem vertrauliche Mitteilungen des Verbandsführers Bayer vom 6. Oktober, 18. Oktober, 19. Oktober vorausgegangen waren) im Restaurant Viktoriahaus verhandelt. Es waren 25 Herren aus Dresden, Leipzig, Halle, Thüringen zusammen gekommen, die 22 Firmen vertraten, entschuldigt waren 12 Firmen; unentschuldigt fehlten 3 Firmen. Man einigte sich auf

66 Mk. Mindestpreis für Blockschokolade
95 » » » Kakaopulver.

19 Firmen gaben glatt ihre Unterschrift zu Protokoll; eine Firma gab sie mit der Einschränkung, dass drei nicht anwesende Firmen zuerst gezeichnet haben müssten, ehe sie gebunden sein wolle. Inzwischen hat die Dresdner Gruppe durch Rundschreiben vom 1. Dezember bekannt gegeben, dass die Preise für Schokolade um 2 Mk., für Kakaopulver um 10 Mk. erhöht worden sind, weil Rohkakao weiter gestiegen war.

Das ist das letzte, was wir aus den Gruppen gehört haben; die Erhöhung ist telephonisch verabredet worden, eine Versammlung dafür hat nicht stattgefunden. Sie ist aber den andern Gruppen angezeigt worden,

Die Gruppe Berlin hatte am 18. Oktober ihren Vertrag gezeichnet. Zu ihr gehören Fabrikanten aus Berlin, Stettin, Danzig, Königsberg, Magdeburg, Hannover, Braunschweig usw. 24 Firmen zeichneten den Vertrag, der bis 1. Mai 1908 gelten sollte. Die Zeichnung ist aber unter derselben Bedingung erfolgt, wie die Zeichnung der Kölner Gruppe. Die Preise sollten sein

64 Mk. als Mindestpreis bei Schokolade
95 » » » » Kakaopulver.

Inzwischen wird man stillschweigend der Anregung der Dresdner Gruppe gefolgt sein und diese Preise erhöht haben.

Die Gruppe Hannover hatte am 11. November ihre Zusammenkunft im Grand Hotel Man einigte sich auf

64 Mk. für Blockschokolade als Mindestpreis
67 » » Haushaltschokolade nackt
90 » » Kakaopulver

hat aber später den Preis für Haushaltschokolade um 3 Mk. herabgesetzt, weil er sonst nicht mit den Preisstufen der Dresdner und Berliner Gruppe gestimmt hätte. Diese Hannoversche, sogenannte Grossisten-Gruppe, einigte sich auch noch über Preise für verschiedene Nebenfabrikate wie Zigarren, Crême-Schokoladen, Crême-Riegel und Pralinees.

Die fünfte und letzte Gruppe, die die süddeutschen Fabrikanten umfasst, die Stuttgarter Gruppe, hat auch zu Anfang November ihre Versammlung gehabt, es ist aber anscheinend dabei zu keinem greifbaren Resultat gekommen. Stuttgart und Hamburg schweben also noch in der Luft. Berlin, Dresden, Köln, Hannover haben dagegen wenigstens Protokolle geliefert und haben Verträge zu Papier gebracht, die bedingungsweise verpflichten. —

Wir wiederholen: Wir glauben, dass wir vor einer Zeit stehen, in der wir schwankende Preise für Rohkakao bekommen und behalten werden, in der solche niedrige Preise, wie wir sie Anfang 1906 gehabt haben, nicht wiederkehren können. Kein Schokoladefabrikant kann sein Geschäft mit Erfolg führen, wenn er für die Mindestpreise so scharf rechnet, dass er nach keiner Seite hin gegen Preissteigungen des Rohmaterials gesichert ist. Und weil die Konkurrenz scharf ist, weil Lug und Trug als Bundesgenossen bei Einkäufen die Waffen liefern, sind gesunde Verhältnisse nur zu schaffen, wenn die Einigungsbestrebungen mit Lust und Liebe weiter gepflegt werden. Wir haben eine ruhige Zeit vor uns, hoffentlich kommen in der Neujahrswoche zuerst einmal die Gruppenvorstände und dann alle Fabrikanten aufs neue zusammen und setzen dann den Schlussstein ins Werk.

Welternte und Weltverbrauch von Kakao 1905 und 1906.

Eigentlich sollte der heutige Aufsatz über Welternte und Weltverbrauch von Kakao, die in der vorigen Nummer abgedruckten tabellarischen

Digitized by Google

Uebersichten begleiten. Ich habe es aber für richtig gehalten, in Nr. 279 erst den Artikel über »Die Preisgrenze« zu bringen. Ich wollte verhüten, dass den Bohnenleuten die Kakaobäume in den Himmel wüchsen, ich wollte sie rasch ein wenig beschneiden, damit sich nicht allzuviel krankes Blut ansammelt. Anscheinend hat's geholfen; man sieht doch wieder verkaufslustige Leute um sich.

Wenn nun der folgende Bericht auch noch mit recht kaltem Blute drüben und hüben aufgenommen wird, dann werden wir wohl wieder zu einer Verständigung kommen. Zu vermeiden war nicht, dass heute mancher Gedanke, manche Zahl, manche Behauptung so wiederkehrt, wie sie in Nr. 279 gestanden haben. Das muss eben hingenommen werden. Auch die Tabellen drucken wir noch einmal ab, weil sie unbedingt zu diesem heutigen Bericht gehören und nicht davon getrennt werden dürfen.

* * *

Ueber Kakaoernten, über Kakaoverbrauch und über die Vorräte der Welt früherer Jahre haben wir am 5. Dezember 1904 in Heft 231 und am 20. Oktober 1905 in Heft 252 berichtet. Heute soll über das Jahr 1905 gesprochen werden. Dass das heute erst geschehen kann, beweist, wie schwierig es ist, alle Zahlen auf eine Tabelle zu bringen. Halbe Arbeit aber wollten wir für 1905 nicht leisten.

Das Jahr 1905 hat einen schweren Stand gehabt, weil der Vorgänger, das Jahr 1904, in Ecuador, Brasilien, Santo Domingo, Goldküste **Riesenzunahmen** gebracht hatte:

Ecuador	brachte	5	Millionen Kilo
Brasilien	»	2½	» »
Trinidad	»	5	» »
Santo Domingo	»	6	» »
Goldküste	»	3	» »

im Jahre 1904 **mehr** als dort im Jahre 1903 geerntet worden waren. Der ganze Erntezuwachs des Jahres 1904 hatte gegen 1903 rund 21 Millionen Kilo betragen und ist aus folgenden Gründen zu erklären. In den Jahren 1898, 1899, 1900 hatten wir in der ganzen Welt recht hohe, feste Kakaopreise. Der Durchschnittspreis für Konsumbohnen hat auf 60—65 Mk. gestanden. Dieser, den Pflanzern gewinnbringende Preis, hat Kapital und Arbeitskräfte in die tropische Landwirtschaft geführt, so dass die Jahre 1899 und 1900 ganz bedeutende Anpflanzungsjahre geworden waren. Alle in diesen Jahren neu gepflanzten Kakaobäume — es werden wohl in allen Gebieten zusammen 6—8 Millionen neuer Kakaobäume geworden sein — wurden im Jahre 1904 tragfähig und trugen die ersten Früchte. Dazu hatte das Ecuadorgebiet vorzügliches Wetter. Aus diesen Ursachen war die Riesenernte des Jahres 1904 zu erklären.

Im Jahre 1905 war eine gleich grosse abnorme Erntezunahme nicht zu erwarten, denn die Jahre 1901, 1902, 1903 hatten keine neuen Riesenanpflanzungen hervorgerufen, weil die Preise der Kakaobohnen nach 1900 erheblich gefallen waren und die Pflanzer, statt mit guten Gewinnen, nur mit knappen Gelderträgen hatten rechnen können. Der Durchschnittspreis der Konsumbohnen stand in diesen Jahren auf 50—55 Mk. pro 50 Kilo und darunter. Das Jahr 1905 konnte also nur von der gleichen Anzahl Bäume Früchte pflücken, die schon 1904 tragfähig gewesen waren.

Diese Pflückung hat zwar auch im Jahre 1905 genau denselben Ertrag gebracht wie 1904. Wenn trotzdem der Gesamtertrag in 1905 um 5 Millionen Kilo kleiner gewesen ist als 1904, so ist das auf die Rechnung von Ecuador zu setzen, weil das Jahr 1904 dort ein abnorm ausgiebiges gewesen ist, was man leicht aus der Erntetabelle ersehen kann.

Wenn in Ecuador

22 896 000	Kilo	im Jahre	1901
24 965 802	»	» »	1902
23 238 480	»	» »	1903
21 127 833	»	» »	1905

geerntet worden sind und das Jahr 1904 = 28 433 306 Kilo gebracht hat, so darf man wohl dieses Jahr mit diesem Ertrage **abnorm** gross nennen. Ein Recht, nun in Zukunft von jedem neuen Jahr zu verlangen, abnorm hohe Ernteerträge zu sehen, gibt es nicht. Wenn also die Welternte in 1905 um 5 Millionen Kilo kleiner ausgefallen ist als die von 1904, so haben wir die Erklärung dafür gefunden. —

Einzelne Länder haben 1905 sogar höhere Erträge gebracht als 1904. Dazu gehört San Thomé. Trotzdem darf die Verbrauchswelt für die Insel San Thomé keine allzugrossen Hoffnungen auf **steigende** Ernteerträge hegen; das für Kakaopflanzungen passende Gebiet, das ist die ganze Küstenzone rings um die Insel herum, ist so besetzt, dass für Millionen neuer Bäume kein Platz mehr vorhanden ist. Dagegen soll auf der Insel Principe, deren Bohnen auch unter dem Namen »Thomékakao« gehandelt werden, noch mehr Kakaoerde zu finden sein.

Die Zunahme aus der Thoméernte beträgt für das Jahr 1905 fast 5 Millionen Kilo, wie die Erntetabelle in der ersten Zeile zeigt.

Die zweite Zeile zeigt, dass Ecuador 1905 nur 21 127 833 Kilo geliefert hat, also gegen 1904 einen Ausfall von 7 Millionen Kilo buchen musste.

Auch Brasilien blieb in 1905 um 2 Millionen Kilo zurück, wird diesen Ausfall aber in 1906 wieder mehr als einholen: man muss für 1906 mit einer Gesamternte von mindestens 27 Millionen Kilo rechnen, der grössten Erntezahl, die je aus Brasilien gekommen ist! Bis Ende November betrugen die Zufuhren in Bahia allein schon 354 777 Sack = 21 286 620 Kilo.

Die vierte Zeile berichtet, dass die Trinidadernte sich mit 1905 binnen fünf Jahren um 70 Prozent vergrössert hat, denn die Ernte ergab

1905 20 018 560 Kilo
gegen nur 11 942 720 » im Jahre 1901.

Leider, leider hat dieses reinliche Kakaoland im Jahre 1906 fast keinen Regen gehabt, und wir werden deshalb für das laufende Jahr bei Trinidad eine wesentlich kleinere Ernte buchen müssen. Nach den bis heute vorliegenden Zufuhrzahlen wird die Trinidadernte für 1906 um 4—5 Millionen Kilo kleiner sein. Kenner der dortigen Verhältnisse, die wir befragt haben, versichern, dass trotzdem die Pflanzer drüben guten Mutes seien und hoffen, dass dafür die kommende Ernte den Schaden wieder ausgleichen werde.

Die fünfte Zeile führt die Santo Domingo-Zahlen vor. Die von dort kommenden, meist den Handelsnamen »Samanakakao« tragenden Sorten haben sich in den letzten Jahren einen guten Ruf verschafft. Früher wollte ein auf Qualität haltender Schokoladefabrikant mit Recht nichts vom Samanakakao wissen. Damals handelte es sich noch meist um wilde, ohne Verständnis eingesammelte und getrocknete Früchte. Seit aber in diesem Gebiet der Kakaobau ordnungsmässig und auf grösseren Farmen betrieben wird, seit auf vielen Pflanzungen nach feststehenden Regeln gepflückt, gebrochen, fermentiert und getrocknet wird, nimmt er unter den Konsumsorten einen der

Digitized by Google

ersten Plätze ein. Ja, er ist dem Thomé- und dem Bahiakakao ein gefährlicher Konkurrent geworden! Abgesehen von einer guten Aufbereitung, findet der Fabrikant in den Samanasäcken nicht bloss die eine lang- und schmalbohnige Spielart, die sogenannte »Forasterobohne«, die aromaarm und geschmackslangweilig ist, sondern er findet Partien, die zur Hälfte und mehr, mit der viel interessanteren, kleinen, runden »Criollobohne« vermischt sind. Und der Fabrikant, der sein Handwerk versteht und sich um sein angekommenes Rohmaterial kümmert, der setzt flink ein halbes Dutzend Mädchen zum Aussortieren an den Tisch und scheidet die dicken, hübsch braun brechenden, runden Bohnen von den flachen, violetten. Die dicken Criollobohnen sind 10 Mk. mehr wert als die flachen, und darum nimmt er die flachen zu ordinären, die dickbäuchigen aber zu besseren Schokoladen. Diese Sorte ersetzt oft guten Trinidad, hin und wieder sogar Venezuela. Die Venezuelaspielart ist es nämlich auch; von dort ist der Samen bezogen!

Venezuela — in Zeile 6 — ist zum Unterschied von anderen Ländern nicht das Land der Quantitäten, sondern der Qualitäten. Die Ausfuhr des Haupthafens La Guayra hat 1905 6919629 Kilo betragen; 1904 waren es 7530226 Kilo. Die Venezuela-Kakaos haben einen festen Abnehmer-Kreis, und fällt die Ernte, wie in den beiden letzten Jahren 1905 und 1906, einmal geringer aus, so erhält der Pflanzer auch ohne weiteres den höheren Preis für seinen Kakao. Dies erklärt sich aus der Güte der Criollobohne. Hätten die Trinidadpflanzer statt Forastero ebenfalls nur Criollo angepflanzt, so brauchten sie heute, bei der knappen Ernte, nicht zu fürchten, dass die Kakaowelt in anderen Sorten Ersatz sucht und findet. Kommt dann wieder eine reichliche Ernte, so will niemand die Forastero-Bohnen von Trinidad haben, und die Trinidadpflanzer klagen dann über schlechte Preise. Früher stand einmal die Prügelstrafe darauf, wer Forastero-Bohnen auf Trinidad anpflanzte. Dies weise Gesetz gilt aber längst nicht mehr. Ganz anders stehen die Venezuela-Pflanzer da! Sie werden ihren Kakao immer los und verdanken dies der Criollobohne, die schon ihre Vorfahren im Lande einbürgerten. Seit 1901 hat sich der Kakaoanbau in Venezuela nicht so erheblich entwickelt, wie in anderen Ländern, aber zwischen 1901 und 1906 — 1904 brachte bisher die grösste Ernte — ist eine Ausdehnung zu verzeichnen, die ebenfalls bei Besprechung der Kakaoverhältnisse zur Sprache kommen muss.

Zeile 7 schildert uns die Erträge der sogenannten Goldküste, woher die »Akrakakaos« kommen. Von diesem Gebiet und ihrem Kakao wollten die Hamburger Kamerunleute noch vor einigen Jahren nichts wissen; wenn die Rede auf Akrakakao kam, glaubte ein rechter Kamerunmann, sich dreimal bekreuzigen zu müssen. Und heute rechnet sowohl die Kakao bauende, als die Kakao verarbeitende Welt mit Akrakakao ganz intensiv, während sie den Kamerunkakao kaum auf der Rechnung hat. Im Kameruner Pflanzungsbetrieb sind ohne Zweifel Fehler, viele Fehler gemacht worden und zwar aus Mangel an Sachkenntnis. Wir haben das Gefühl, als würden die Kameruner Kakaoplantagen mehr bureaukratisch als agrarisch oder kaufmännisch geleitet, was wunderlich klingt, wenn man weiss, dass ihre Gründer dann an erster Stelle stehen, wenn man von tüchtigen hamburgischen Kaufleuten redet. Aber, entweder haben an einigen Stellen die tüchtigen Kräfte die Lust am Plantagenbetrieb verloren, oder sie sind mit besser lohnenden Arbeiten zu sehr überhäuft, dass sie sich um landwirtschaftliche Fragen nicht mehr kümmern können. Jedenfalls hat der Kakaobau in allen Ländern der Welt, auch an der Goldküste, ganz bedeutende Fortschritte gemacht, dagegen ist von Kamerun das nicht zu sagen. Das Geschick verhüte, dass wir dasselbe eines Tages auch von Samoa sagen müssen, auf das sich heute noch die Hoffnung manches Fabrikanten stützt!

Im Akrakakaogebiet scheinen seit 1904 alle in den Jahren 1898—1900 gepflanzten Bäume tragfähig geworden zu sein, denn sprunghafte Zunahmen der Erträge, wie wir sie 1902 zu 1901, 1904 zu 1903 gehabt haben, sind noch nicht wiedergekehrt. 1905 hat fast denselben Ertrag gebracht wie 1904, und das laufende Jahr wird nicht sehr viel mehr als 1905 bringen.

Das Grenadakakaogebiet gibt alljährlich gute Durchschnittsmengen her; man sieht aus Zeile 8, dass von dort 5—6 Millionen Kilo im Jahre kommen, und dass sich diese Mengen wenig ändern. Wer dort Verbindungen hat, könnte den Pflanzern den Wunsch der Verbraucher überbringen, sie möchten einige Millionen neuer Kakaobäume in die Erde setzen, denn der Verbrauch möchte diese Art Bohnen als gute Konsumbohne für Fabrikate mittlerer Qualität gern leiden. Man versteht dort die Früchte gut zu fermentieren und zu trocknen, man hat das Trinidadsystem auf vielen Plantagen eingeführt, trocknet meist durch Sonnenstrahlen und ist dadurch in der Lage, eine gute Bohne zu liefern.

Die kleinste und letzte Gruppe wird von Ceylon und Niederländisch-Ostindien gebildet. Wenn es sich hier auch nicht um grosse Mengen handelt, so haben doch die asiatischen Kakaogebiete im Verhältnis am besten abgeschnitten, denn es lässt sich, wenigstens seit 1904, was hier nur in Betracht kommt, ein ziemlich gleichmässiges Steigen der Ausfuhren beobachten; auch 1906 wird hinter den beiden Vorjahren nicht zurückbleiben. Allerdings hat Java vor 1904 schon mit grösseren Mengen aufgewartet, aber dies Schwanken hängt einmal mit den Witterungsverhältnissen zusammen, denen die übrigen Kakaogebiete ebenfalls unterworfen sind. Dann ist zu beachten, dass auf Java als dem Hauptland — Celebes und die Molukken haben ihre Kakaoausfuhr bisher noch nicht über 100000 Kilo hinaus wachsen lassen — hauptsächlich Mitteljava Kakaobau betreibt, doch müssen in Mittel- und Westjava alljährlich viele kranke Kakaobäume ausgerottet werden, die nicht wieder durch neue ersetzt werden. Dagegen scheint sich der Anbau in Ostjava auszudehnen.

Im allgemeinen mag noch hervorgehoben werden, dass wir für die Erntejahre die Kalenderjahre genommen haben. Man hat uns wohl gesagt, dass die Erntejahre nicht damit zusammenfallen, aber wir hatten guten Grund, dies doch zu tun. Denn es wird nicht überall das Erntejahr gleich gerechnet. Bald wird am 1. April, bald am 1. Oktober, bald am 1. Januar angefangen. Um daher sowohl zum Vergleich der einzelnen Kakaoländer untereinander, wie auch zur Feststellung des Verhältnisses der Gesamternte zum Gesamtverbrauch eine einheitliche Grundlage zu haben, sind allenthalben die Kalenderjahre berechnet, oft unter erheblichen Schwierigkeiten. Doch mussten diese überwunden werden, um vor allem das Verhältnis von Ernte und Verbrauch feststellen zu können, das gerade heute wichtiger als je ist, weil die Kakaokreise über das heute

Digitized by Google

bestehende Verhältnis zwischen beiden volle Klarheit haben müssen.

* * *

Wir kommen zum Verbrauch. Dabei wollen wir das durch amtliche Zahlen festliegende Jahr 1905 und das Jahr 1906, für das uns die Zahlen für die letzten Monate noch fehlen, das also seine Zahlen auf Grund einer Schätzung bringt, besprechen.

Die Vereinigten Staaten stehen in Zeile 1 an der Spitze der Verbrauchsländer seit 1901. Bis zum Jahre 1898 stand Frankreich obenan. Deutschland überholte Frankreich im Jahre 1899 mit 600 000 Kilo; dann liess sich Deutschland im Jahre 1901 von den Vereinigten Staaten um 2 Millionen Kilo schlagen, und bis heute blieben die Vereinigten Staaten obenauf. (Wenn es den Schmerz etwas lindert, soll bemerkt werden, dass hieran die in New-York errichtete Stollwercksche Fabrik mit schuld ist, die im Bohnenverbrauch, wenn wir richtig verstanden haben, in Amerika an dritter oder vierter Stelle steht.)

Die Vereinigten Staaten haben viel Aehnlichkeit mit Deutschland, wenn man die Bedingungen aufsucht, unter denen in beiden Ländern binnen fünf Jahren fast eine Verdoppelung des Bohnenbedarfes eingetreten ist. Es verzehrten

Amerika	1901	20 665 958 Kilo
Deutschland	1901	18 410 100 »
und Amerika	1905	34 958 420 »
Deutschland	1905	29 633 100 »

Und das Jahr 1906 wird bringen einen Bedarf von 35 600 000 Kilo für Amerika und 34 200 000 » » Deutschland.

In beiden Ländern haben wir seit 1901 eine wirtschaftliche Periode gehabt, die aufwärts gezeigt hat, und die heute noch hochsteht. Kein Produkt kann wohl so gut als Massstab für den Stand wirtschaftlichen Wohlstandes oder Elendes gelten, als die Fabrikate der Kakaoindustrie. Sie sind nicht absolut zum Leben nötig. Bringt der Familienvater Sonnabends nur beknappten Tageslohn für drei oder vier Wochentage nach Hause, dann ist kein Geld über für sie. Aber wenn er feste Arbeit hat, wenn er 52 Wochen hindurch voll beschäftigt ist, wenn der Tagelohn von 4 Mark auf 5 und 6 Mark gestiegen ist, dann können nicht bloss die notwendigsten Bedürfnisse befriedigt werden, dann ist auch öfter ein Markstück über für Dinge, die dem reinen Genusse zuerst dienen sollen. Und das sind die Fabrikate der Kakaoindustrie! Darum müssten die Schokoladefabrikanten eigentlich überall dafür streben, dass die Arbeitslöhne hoch bleiben! — Denn dass eine bemerkenswerte Verzehrungssteigerung von Schokoladen und Kakaos in jedem Lande nur dort oder doch in der Hauptsache nur dort möglich ist, wo nach Genüssen lüsterne, in Genussmitteln solange unbefriedigt gebliebene Volksklassen in ihrer Kaufkraft gekräftigt worden sind, kann man vom Schokoladentische aus besser beweisen, als vom Sprechpult eines Dozenten der Nationalökonomie.

Das ist keine persönliche Empfindung; das lässt sich an Hand unserer Tabellen beweisen. (Ich bitte deshalb, die vom Gordian geleistete statistische Arbeit nicht unter die Langweiligkeiten wegzuheften; langweilig sind sie nur dem, der von ihr keine Nutzanwendung zu machen versteht.)

Beweisen wir also!

Als kakaosatt, für den Verbrauch im eignen Lande, haben sich in den letzten fünf Jahren erwiesen: Frankreich, England, Holland, Spanien, Schweiz. Als nichtsatt haben sich erwiesen: Vereinigte Staaten, Deutschland, Belgien, Oesterreich-Ungarn, Russland, Dänemark, Italien, Schweden.

Der Verbrauch von Rohkakao ist gestiegen zwischen 1901 und 1905 bei Gruppe I:

in Frankreich	um 21	Prozent
» England	» 12	»
» Holland	» 17	»
» Spanien	» 3	»
» Schweiz	» 19	»

wie jeder nach Tabelle II nachrechnen kann. Dagegen ist der Verbrauch von Rohkakao zwischen 1901—1905 gestiegen bei Gruppe II:

in den Vereinigten Staaten	um 69	Prozent
» Deutschland	» 61	»
» Belgien	» 62	»
» Oesterreich-Ungarn	» 52	»
» Russland	» 27	»
» Italien	» 72	»
» Schweden	» 98	»

Ich habe diesen Augenblick nicht die Statistiken aller dieser Länder zur Hand. Mit Ausnahme von Amerika aber bin ich zwischen 1901 und 1905 in allen Ländern wiederholt gewesen und habe Besucher aus allen Ländern gehabt. Dadurch habe ich die Bestätigung empfangen, dass in den Ländern der Gruppe I eine Erhöhung des persönlichen Einkommens der unteren Volksklassen nicht in dem Verhältnisse erfolgt ist, wie sie aus Gruppe II gemeldet werden konnte. Darum aber handelt es sich, wenn eine grössere Verzehrungszunahme unserer Fabrikate angestrebt, oder, wenn eingetreten, erklärt werden soll. Und weil in den Vereinigten Staaten und in Deutschland die wirtschaftliche Bahn greifbar nach oben in den letzten fünf Jahren gezeigt hat, und weil daran alle, besonders aber die lohnarbeitenden Klassen, ihren Anteil hatten, wurde Geld frei zum Einkauf solcher Dinge, die nicht gerade zum Leben nötig sind.

Die Schweiz ist ein kleines Land; ein Arbeiterproletariat hat es dort nie gegeben; im Gegenteil; viele schweizer Fabriken, auch die Schokoladenindustrie, sind auf ausländische, auf italienische Männlein und Weiblein angewiesen. Seit Jahren steht die Verzehrungsmenge von Schokolade innerhalb der schweizer Grenze auf 10—12 Mill. Francs; sie auf 15 oder 20 Millionen zu steigern, ist schier unmöglich. Die besser gestellten schweizer Leute haben vor fünf Jahren schon soviel Schokolade essen können, wie heute; die Arbeiterbataillone, denen sie als neuer Genuss erst zugeführt werden soll, fehlen aber. So steht es in Spanien, so steht es auch in Frankreich. In Spanien ist bis auf weiteres nicht damit zu rechnen, dass neue Industrieanlagen, die ganze Arbeiterheere neu beschäftigen könnten, gegegründet werden. Warum in Spanien? Absatz im Lande fehlt und für den Export kann man anderswo billiger und besser fabrizieren als in Spanien. Der Spanier hat viel zu viel Grabben im Kopf, an eine geregelte Tätigkeit nach deutscher Vorschrift ist er schwer zu gewöhnen. In Frankreich steht es wie in der Schweiz, die mittleren und oberen Volksklassen sind schokoladesatt, die unteren rücken nur sehr langsam auf. Frankreich überhastet sich nicht, kaufmännisch nicht und industriell nicht. Es bummelt sich so hübsch frühmorgens, gegen Mittag, nachmittags und abends auf den Boulevards in Paris, Lyon, Bordeaux, Marseille; warum soll man schuften!? Deutschland hat in einem Jahre, im Jahre 1906, seine unteren Volksklassen dahin gebracht, dass sie für über 15 Millionen Mark Kakaofabrikate mehr verzehren konnten als 1905. Frankreich hat, um einen Mehrverbrauch von 5 Millionen

Digitized by Google

Kilo Kakaobohnen zu erreichen, acht Jahre dazu gebraucht. Denn schon 1898 stand der Verbrauch auf 17 444 700 Kilo, und es wird, im günstigsten Falle 1906 23 250 000 Kilo erreichen. —

Auch England hat Blei an den Füssen, nur schwer kommt der Bedarf dort vorwärts. Um einen Mehrverbrauch von 5 Millionen Kilo Kakaobohnen zu bekommen, den Deutschland in einem Jahre erreicht hat, hat England vier Jahre gebraucht. Denn 1906 wird es 21 000 000 Kilo verbrauchen, und schon 1903 hat es 17½ Millionen Kilo aufgenommen. England zeigt überhaupt viele Unregelmässigkeiten, bald Steigerungen, bald Rückgänge. Diese sind aber nicht etwa durch plötzliches Nachlassen oder plötzliches Steigen des Bedarfes zu erklären, sondern so: In England liegt die hauptsächliche Verarbeitung also der Bedarf der grössten Bohnenmengen in drei bis vier Fabriken. Diese sind sehr reich und können beim Einkauf von Bohnen mehr nach augenblicklichen Stimmungen gehen, als es z. B. in Deutschland möglich ist. Eine grosse Dezemberaufnahme von Kakao kann die Statistik für das laufende Jahr nach oben verrücken, eine kleine Aufnahme in den letzten Monaten eines Jahres schiebt sie nach unten. Darum soll man bei England aus den einzelnen Jahresresultaten keine Schlüsse ziehen. Aber eine Jahresreihe, die zwischen 1902 und 1906 liegt, zeigt doch, dass auch England kakaosatt ist. Die unteren Volksklassen sind in den Löhnen nicht in dem Verhältnis aufgerückt, wie es in Deutschland und Amerika geschehen ist, und die oberen haben sich — das werden die englischen Fabrikanten ungern hören — beim Kakaogenuss den holländischen, bei der Schokolade immer mehr den schweizer Fabrikaten zugewendet. Denn im Jahre 1904 wurden an Kakaofabrikaten in England für etwa 20 Millionen Mk. eingeführt, wogegen vor zehn Jahren, 1896, dort die Einfuhr nur etwa 6 700 000 Mk. betragen hat.

Kann die englische Kakaoindustrie dabei nichts tun, dass die unteren Volksklassen ihres Landes kaufkräftiger werden, dann kann sie doch ihre Fabrikate so verbessern, dass sie den ausländischen nicht nachstehen. Viel zu spät hat die führende Firma Cadbury sich entschlossen, ihr Kakaopulver zu präparieren, aufzuschliessen, nach holländischer Art zu bearbeiten. Jahre werden nötig sein, um die verloren gegangene Kundschaft zurück zu erobern. Die Schokoladengefahr, die der englischen Industrie durch die Rieseneinfuhren schweizer Fabrikate erwachsen ist, ist schneller erkannt worden, und viel schneller als beim Kakaopulver, hat man dafür die vox populi erkannt und erhört. Man muss sagen, dass es heute schon ganz nett schmeckende englische Schokoladen gibt. Wenn die englischen Fabrikanten nun noch den einen Fehler ablegen, nämlich nicht mehr Kakaobohne Kakaobohne sein lassen, sondern in der Auswahl ihrer Kakaobohnen strenger vorgehen, dann werden die Erfolge auch in England nicht ausbleiben. Es ist ja bequem, 10 000 Sack Thomé, oder Grenada, oder Bahia, oder neuerdings Akra auf einem Brett zu kaufen und zu empfangen, aber die Qualität der Fabrikate leidet unter derartigen, wahllosen Kontrakten und Empfängen. Wenn eine Fabrik sich einen Namen durch gute, gleichbleibende Qualität gemacht hat, dann kann man sicher sein, dass dort nicht wahllos eingekauft wird Dort sind feste Qualitätsnormen für den Ausfall der Bohnen, in Reife und Farbe dem Lieferanten zur Bedingung gemacht, dort wird nach festen Typen jahraus, jahrein gekauft.

Für Holland gilt das, was von der Schweiz gesagt worden ist. Wie das Schweizer Volk schokoladensatt ist, so ist Holland kakaosatt, und wie die Schweizer Industrie sich notgedrungen mit ihren Waren auf Auslandsmärkte begeben musste, so musste Holland das schon seit Jahren. Wo harte Zölle im Wege standen, haben schweizer und holländische Fabriken Nebenfabriken im Auslande errichtet. In Frankreich haben die Firmen Suchard, Klaus, Sechaud Nebenfabriken, in Deutschland und Oesterreich haben holländische Firmen ebenfalls Nebenfabriken errichtet. Aber die Schweiz hat etwas voraus. Das ist die Milch für die Milchschokolade. Die Holländer hatten nur ein, innerhalb der Fabrikwände überall auszuübendes Verfahren; sie waren unabhängig von lokalen Werten und Stoffen. Verlegten sie ihre Fabrik in ein anderes Land, so konnten sie in dem neuen Lande genau dasselbe Fabrikat herstellen. Zwar war es dann kein »holländischer Kakao« mehr, aber wenn Van Houten eine Nebenfabrik in Düsseldorf errichten würde und dort für Deutschland fabrizierte, so wäre es doch »Van Houtens Kakao«. Die Schweiz aber kann, weil ihr Hauptexport in Milchschokolade besteht, nicht überallhin mit der Errichtung von Nebenfabriken gehen. Eine Schweizer Milchschokoladenfabrik in Berlin wäre undenkbar, eine Van Houtens Kakaofabrik aber wäre in Berlin möglich. —

Frankreich, England, Holland, Spanien und Schweiz sind in sich also kakaosatte Länder. Bei sehr niedrigen Bohnen- und Zuckerpreisen sind kleine Bedarfssteigerungen möglich, dagegen wird jede Preissteigerung der Rohstoffe den Bedarf hemmen. Steigerungsfähig haben sich in den letzten Jahren die Länder der Gruppe II gezeigt. Die Gründe sind angegeben. Wann hier der Punkt der Sattheit eintreten wird, lässt sich nicht auf Woche und Monat vorher bestimmen. Aber man müsste aus der langen Reihe verflossener Jahre nichts gelernt haben, wenn man nicht voraus berechnen könnte, dass der kleinste Rückgang in der Arbeitsgelegenheit, also in den Löhnen, auch sofort einen Rückgang im Absatz von Kakaowaren verursachen muss. Man achte also auf die Stimmung im Arbeitsmarkt! Werden mehr Hände frei, sinken dadurch die Tagelöhne, so sinkt einmal aus diesem Grunde, und dann, weil die Kakaobohnen hoch im Preise sind, zweifellos der Absatz. Alle die Länder, die im Jahre 1905 und 1906 aus Gründen wirtschaftlichen Aufschwunges eine grössere Bedarfszunahme von Kakao gehabt haben, kommen dann auch auf den toten Punkt.

Womit die Herren Pflanzer, die vorschiessenden Herren Bankiers in Lissabon und Hamburg, die Herren Spekulanten und die Haussetrompeten blasenden Herren Makler rechnen wollen!

Was aus den Nebenländern, aus den kleinen Verbrauchsländern im Laufe des Jahres 1905 geworden ist, zeigen die letzten Reihen der Tabelle II.

* * *

Die Gesamtvorräte — in Tabelle III — zeigen Ende 1905 eine Abnahme von 1 445 225 Kilo gegen 1904. Die Vorräte in den übrigen Ländern, etwa in Holland oder in Belgien, sind wieder mit 600 000 Kilo angenommen, was eher zu niedrig als zu hoch sein dürfte. Ausserdem haben wir die schwimmenden Vorräte nicht wieder geschätzt,

Digitized by Google

sondern berechnet, nachdem wir die schwimmenden Vorräte Ende 1900 mit dem zwölften Teil der Jahresernte angenommen haben. Daher müssen sich aufmerksame Leser auch die Abweichungen erklären, die diese und in Heft 279 veröffentlichten Vorratsmengen von den Zahlen der vordem versandten Abzüge zeigen. Wir haben, da die Vorräte in den Empfangshäfen fest standen, ebenso die Ernten und der Verbrauch, aus diesen Zahlen die schwimmenden Vorräte am Jahresende 1901 bis 1905 — für Ende 1906 musste die Zahl noch geschätzt werden — berechnet. Z. B. ergab sich Ende 1900 ein

Gesamtvorrat von	30795900 Kilo
dazu die Ernte 1901	105722089 »
	136517989 Kilo
davon der Verbrauch 1901	109181829 »
bleiben als Vorrat Ende 1901	27336160 Kilo
davon Vorräte in Empfangshäfen	18501400 »
schwimmende Vorräte	8834760 Kilo

Jetzt haben wir für 1902 mit einem Gesamtvorrat von 27336160 Kilo aus 1901 in derselben Weise wie hier für 1901 weiter gerechnet und so die schwimmenden Vorräte ermittelt. Sollte jemand einwenden, dass die Ende 1900 mit dem zwölften Teil der Jahresernte angesetzten schwimmenden Mengen als Grundlage zu hoch gegriffen sind, so mag er dabei auch bedenken, dass um die Jahreswende gerade nicht unerhebliche Ladungen von Thomé und Bahia unterwegs sind. Ausserdem können unsere Berechnungen der schwimmenden Vorräte nicht aufs Haar stimmen, eine solche Angabe wäre nicht zu erhalten, wohl aber sollen sie einen ungefähren Anhalt bieten, um daraus das Verhältnis von Ernte, Verbrauch und Vorrat der Welt zu einander klären zu helfen

Zwischen den Ernte- und Verbrauchsländern steht der Kakaohandel, und zwar vermitteln den Verkehr in der Hauptsache New-York für Nordamerika und die Plätze Le Havre, London und Hamburg für Europa. Ueber die Kakaobewegungen an diesen Plätzen liegen folgende Angaben in Sack) vor: Angeliefert wurden

in	1902	1903	1904	1905
Le Havre	515291	504167	446751	458670
London	227025	183362	210395	182758
Hamburg	371100	409435	645136	607468
New-York	296425	351455	413298	470481

Zur Ablieferung kamen (für den heimischen Verbrauch wie zur Ausfuhr)

in	1902	1903	1904	1905
Le Havre	471507	497239	430699	452139
London	239887	197247	178547	205252
Hamburg	369235	406354	589051	506695
New-York	304861	350086	408824	468492

Die Vorräte haben am Jahresende betragen

in	1902	1903	1904	1905
Le Havre	114345	121252	137304	139461
London	64197	50340	83092	60608
Hamburg	17772	20853	77038	100773
New-York	11446	12815	17289	19278

Neu in dieser Aufstellung sind die Hamburger Ablieferungen von 1905 mit 5 6695 Sack und die Hamburger Vorräte am Jahresende 1905 mit 100775 Sack. **Beide Zahlen sind wieder auf Grund der amtlichen Hamburger Handelsstatistik gefunden, deren Ergebnisse leider nur einmal im Jahre und dann z. B. für 1906 erst im Juli 1907 veröffentlicht werden, sodass sie für die Beurteilung des Preislaufs viel zu spät kommen. Wäre dies nicht der Fall, würde es in Hamburg eine Statistik geben wie in London z. B., so wäre damit ein sehr wichtiger Schlüssel zur Beurteilung der Marktlage in vielen anderen Sachen und auch besonders in Rohkakao gegeben. Dann hätten schon manche Preistreibereien ein Ende gefunden, ehe sie Unheil anrichten konnten.** Wie der Hamburger Vorrat Ende 1904 gefunden wurde, ist in Heft 252 vorm Jahr ausführlich dargestellt worden. In gleicher Weise ist auch der Vorrat Ende 1905 ermittelt. Denn in Hamburg sind 1905 seewärts 43893500 Kilo Kakaobohnen eingeführt, wovon 5 Prozent als Gewichtseinbusse während der Reise, Fegsel und dergl. abzurechnen sind. Ausgeführt sind land- und seewärts 40164300 Kilo, sodass nach Abzug jener 5 Prozent eine Bestandzunahme von 1534535 Kilo zu verzeichnen ist. Dies sind 21921 Sack zu je 70 Kilo, die mit dem Vorrat von Jahresanfang 1905 im ganzen 100773 Sack ergeben. Dabei sind noch die Zufuhren von der Landseite nicht berücksichtigt, die 933800 Kilo umfassen und bei den Ausfuhren einbegriffen sind; es handelt sich hierbei wohl zum grössten Teil um Abfälle und Schalen, denn der Durchschnittswert dieser 933800 Kilo beträgt 15 Mk. auf 10 Kilo.

Im laufenden Jahre 1906 hat Hamburg bisher grössere Zufuhren aufzuweisen, in London haben ebenfalls die Zufuhren bisher den vorjährigen im ganzen entsprochen, doch haben hier namentlich grössere Ausfuhren eine Abnahme der Vorräte veranlasst. Leider sind die Hamburger Ablieferungen laufend nicht zu kontrollieren, sodass die über die Hamburger Vorräte umlaufenden Angaben nicht nachgeprüft werden können. Die niedrigen Zahlen von Le Havre, die für 1906 genannt werden, haben ihren Grund in einer veränderten Anschreibung. Die reinen Durchfuhren werden nicht mehr angeschrieben, denn z. B. sind in Le Havre im November 1906 29203 Sack gelandet, gegen 22216 Sack 1905. Eingelagert sind in den sogenannten Docks-Entrepôts davon 3005 Sack, und nur diese werden jetzt als Einfuhren genannt, während früher immer die Gesamteinfuhren, die für November 1906 29203 Sack betragen haben, angegeben wurden. Ausserdem hat Hamburg von den früher in Le Havre eingelagerten Mengen manchen Sack an sich gezogen, sodass man den Hamburger Vorrat in Anbetracht dieses Umstandes und der höheren Zufuhren heute als höher denn je bezeichnen muss. Hiermit übereinstimmen auch die Berichte, die von zurückgehaltenen Partien erzählen. Naturgemäss hat die Kakaohausse Leute, die ihr Geld gern höher als zu den üblichen Zinsfüssen verzinst wissen möchten, angezogen und zu Einschüssen veranlasst, die ein Einlagern der Partien ermöglicht haben. Besonders in Hamburg werden derartige Einlagerungen durch die mangelhafte Statistik geradezu heraus gefordert.

Die Absatzverhältnisse in den vier Häfen haben sich im Jahre 1905 weiter verschoben. Von 100 Sack Angebot, die sich aus den Vorräten am Jahresanfang und den Zufuhren im Laufe des Jahres zusammensetzen, lagen am Schlusse des Jahres noch

in	1902	1903	1904	1905
Le Havre	19½	19½	24	23½
London	21	20	32	23
Hamburg	4½	5	11½	14⅝
New-York	3½	3½	4	4

Digitized by Google

I. Welternte von Kakao (in Kilo):

Ernteländer	1901	1902	1903	1904	1905	Schätzung 1906
1. San Thomé	16982640	17969000	21450900	20526000	25379320	23500000
2. Ecuador	22896000	24965802	23238480	28433306	21127833	24900000
3. Brasilien	18323765	20370620	20738429	23160028	21090088	27400000
4. Trinidad	11942720	15955760	14885920	18574434	20018560	15900000
5. Santo Domingo	6850000	8975000	7825000	13557739	12784660	13700000
6. Venezuela	7860000	9925000	12550963	13048838	11700555	11000000
7. Goldküste, Lagos	996789	2436801	2297148	5687964	5665820	6100000
8. Grenada	4865000	5975000	6150000	6226700	5455600	4700000
9. Ceylon	2697000	2673113	3075323	3254800	3542613	3800000
10. Kuba und Portoriko	1750000	1875000	2625000	3266431	3000000	3000000
11. Haiti	1950000	1990000	2175000	2531363	2343200	2500000
12. Surinam	3163486	2355182	2224668	854034	1611851	2000000
13. Niederländisch-Ostindien	1276689	889936	1458243	1140109	1491795	1700000
14. Jamaika	1350000	1525000	1650000	1650000	1484509	2200000
15. Französisch-Westindien	825000	925000	1150000	1215000	1200000	1400000
16. Kamerun, Samoa	528000	648000	800000	1109153	1185400	1600000
17. Santa Lucia	765000	785000	800000	800000	700000	800000
18. Dominika	—	—	—	485366	596700	600000
19. Kongostaat	—	—	—	231382	194638	200000
20. Andere Gebiete	700000	700000	800000	800000	800000	1000000
	105722089	120939214	125895074	146552647	141373142	148000000
Gegen das Vorjahr ± Prozent	+ 3½	+ 14½	+ 4	+ 16	— 3½	+ 5

II. Weltverbrauch von Kakao (in Kilo):

Verbrauchsländer	1901	1902	1903	1904	1905	Schätzung 1906
1. Vereinigte Staaten	20665958	23120728	28508082	33159628	34958420	35600000
2. Deutschland	18410100	20601700	21491400	27101400	29633100	34200000
3. Frankreich	17916400	19343000	20638600	21799600	21747600	23250000
4. England	18908000	20386000	17485839	20552664	21106000	21300000
5. Holland	14373000	14666274	16741665	21124000	19294850	21200000
6. Spanien	5931077	9259976	6006684	5611000	6101712	6200000
7. Schweiz	4363300	5707000	5856500	6839100	5218400	6400000
8. Belgien	1865487	2277633	2767791	2792008	3018997	3200000
9. Oesterreich-Ungarn	1686500	1820100	2034600	2510100	2668500	3000000
10. Russland	1757574	1818180	1900680	2055700	2230400	2500000
11. Dänemark	762500	802000	1150100	996000	1125000	1200000
12. Italien	563500	466300	468200	479600	971500	1100000
13. Schweden	455328	591673	774673	870914	900000	1000000
14. Kanada	459427	312378	585646	650000	700000	750000
15 Australien	568473	554747	443963	550000	600000	650000
16. Norwegen	368724	410104	439813	472137	493813	550000
17. Portugal	100646	112545	136354	180000	138000	150000
18. Finnland	25835	47367	61031	63099	60000	65000
Mit Hollands Ausfuhren	109181829	122297705	127491621	147806950	150966292	162315000
Ab Hollands Ausfuhren	?	5493970	6011191	8939600	8557451	10000000
Tatsächlicher Verbrauch	109181829	116803735	121480430	138867350	142408841	152315000
Gegen das Vorjahr ± Prozent	+ 8	+ 7	+ 4	+ 14½	+ 2½	+ 7

III. Weltvorräte von Kakao am Jahresende (in Kilo):

	1900	1901	1902	1903	1904	1905	Schätzung 1906
Frankreich	11353500	9432700	13637400	15935800	19259800	17410900	—
Deutschland	1651400	1075200	1362000	1538800	5519690	7054225	—
England	7779500	5940500	4821300	3440500	6060650	4725400	—
Nordamerika	1205200	1778000	1234600	1375100	1819800	2024190	—
Andere Länder	300000	275000	300000	400000	600000	600000	—
Vorräte:							
in Empfangshäfen	22289600	18501400	21355300	22690200	33259940	31814715	26200000
schwimmend	8506300	8834760	10116339	13196083	10311640	10721166	12000000
	30795900	27336160	31471639	35886283	43571580	42535881	38200000

Digitized by Google

Die Hamburger Vorratsziffer hat sich weiter erhöht auf 14¾, während New-York sich gleich geblieben ist. Erheblich niedriger ist die Londoner Ziffer geworden, doch steht sie immer noch ungefähr mit der von Le Havre gleich.

Lissabon und andere Plätze haben wir hier nicht genannt, weil von ihnen aus der Kakao erst in die Welt hinaus geht, oder weil sie, wie z. B. Liverpool oder Bremen, mehr reine Durchfuhrplätze sind. Auch werden die Vorräte, die auf diesen Plätzen, z. B. in Marseille, liegen, bei den Gesamtvorräten der einzelnen Länder mitgezählt.

* * *

Wir schliessen unsere Besprechung über 1905 und die voraussichtlichen Ergebnisse von 1906 mit der Aussicht, dass das in wenigen Wochen erreichte neue Kakaojahr 1907 eine gute, Pflanzern wie Fabrikanten gerechte Mittelstrasse inne halten kann. R. d. G.

Kakaomarkt in Guayaquil (Ecuador) im 3. Viertel 1906.

Der nachfolgende Bericht des Kaiserl. Konsulats in Guayaquil verdient recht aufmerksam gelesen zu werden. In den Verbrauchsländern fingen die Preise für Kakao mit den ersten Augusttagen an zu steigen, Mitte August, Ende August segelten wir schon mit der schönsten Haussebrise. Und was sagt der Konsul in Guayaquil? »Auf flaue Berichte von Europa hin gingen die Preise in der ersten Hälfte des August noch weiter zurück, so dass man schliesslich nur noch 22 Sucres für guten Arriba bezahlte. Nicht ganz guter, mittelmässiger, »wurde noch billiger gehandelt«. – Und weiter: »In der zweiten Augusthälfte gingen die Preise, trotz garnicht grosser Zufuhren, noch weiter zurück, und zwar bis auf 21,50 Sucres. Erst Mitte September gingen die Preise wieder auf 22,50 Sucres. Gegen Ende September trat Amerika — sicherlich auf Spekulation — als starker Käufer auf und veranlasste, dass die Preise auf 25 Sucres für feinste, und 24 Sucres für mittelgute Arriba stiegen.

Die Gesamternte für neun Monate wird mit 38 435 434 lbs angegeben, gegen 34 470 177 lbs im vorigen Jahre. Das Guayaquilgebiet tut also im laufenden Jahr seine volle Schuldigkeit.

Der Bericht des Konsulates vom 1. Oktober lautet:

Die Zufuhren von Kakao blieben im Monat Juli klein, nachdem sie schon im vorhergehenden Monat nachgelassen hatten. Es war dies eine Folge des Wetters, beständig bedekter Himmel machte es sehr schwierig, den Kakao auf den Plantagen zu trocknen. Es kamen infolgedessen auch recht unansehnliche Partien Kakao an die Stadt. Die Preise hielten sich der kleinen Zufuhren wegen auf 24.50 Sucres für mittelgute Qualität Arribakakao, während besonders schöne Partien pro spanischen Zentner oder 46 kg bis zu 25,30 Sucres erzielten. Für Balao- und Machalakakao bewilligte man 23 und 22.50 Sucres.

Die Zufuhren in der ersten Hälte Juli betrugen:

Arriba . .	973 315 lbs.	gegen	1 557 983 lbs.
Balao . .	520 742 »	»	474 169 »
Machala. .	148 422 »	»	223 596 »
zusammen .	1 642 479 lbs.	gegen	2 255 748 lbs.

im Vorjahre.

In der zweiten Hälfte Juli hielten sich die Zufuhren ungefähr auf der gleichen Höhe, und blieben die Preise anfangs unverändert; erst in den letzten Tagen des Monats trat ein entschiedenes Sinken derselben ein, und bezahlte man nur noch 22.50 Sucres für mittelgute Qualität Arriba.

Die Zufuhren in der zweiten Hälfte Juli betrugen:

Arriba . .	928 218 lbs.	gegen	1 235 794 lbs.
Balao . .	752 378 »	»	561 437 »
Machala. .	287 715 »	»	207 233 »
zusammen .	1 968 311 lbs.	gegen	2 003 464 lbs.

im Vorjahre.

In der ersten Hälfte des Monats August blieben die Zufuhren von Kakao sehr klein; trotzdem gingen die Preise auf flaue Berichte von Europa hin noch weiter zurück, sodass man schliesslich nur noch 22 Sucres für guten Arriba bezahlte; mittelmässige Kakaos wurden noch billiger gehandelt.

Es wurden an den Markt gebracht:

Arriba . .	699 928 lbs.	gegen	824 464 lbs.
Balao . .	702 868 »	»	795 993 »
Machala. .	328 257 »	»	247 267 »
zusammen .	1 731 053 lbs.	gegen	1 867 724 lbs.

im Vorjahre.

Auch in der zweiten Hälfte des Monats August waren die Zufuhren nicht gross, jedoch bereits reichlicher als in den letzten halben Monaten. Die Preise gingen daher noch weiter zurück, so dass selbst für gute Partien Arriba nicht mehr als 21.50 Sucres bezahlt wurde.

Die Zufuhren betrugen:

Arriba . .	836 342 lbs.	gegen	446 634 lbs.
Balao . .	960 854 »	»	830 814 »
Machala. .	427 684 »	»	367 154 »
zusammen .	2 224 880 lbs.	gegen	1 644 602 lbs.

im Vorjahre.

Die Zufuhren der ersten Hälfte September blieben klein und der Kakaomarkt zeigte anfangs ein wenig verändertes Bild. Erst gegen Mitte des Monats zogen die Preise an, so dass Arriba mit 22.50 Sucres gekauft wurde.

Es wurden an den Markt gebracht:

Arriba . .	791 301 lbs.	gegen	100 429 lbs.
Balao . .	679 877 »	»	281 328 »
Machala. .	403 461 »	»	200 484 »
zusammen .	1 874 639 lbs.	gegen	582 241 lbs.

im Vorjahre.

Die Zufuhren der zweiten Hälfte September hielten sich auf derselben Höhe wie die der ersten Hälfte des Monats. Infolge regerer Nachfrage, besonders von den Vereinigten Staaten von Amerika, gingen die Preise jedoch schnell in die Höhe, so dass man bis zu 25 Sucres für gute Partien Arriba bezahlte. Die Preise blieben dann schwankend, doch wurden für mittelgute Partien 24 Sucres bewilligt.

Die Zufuhren betrugen:

Arriba . .	622 093 lbs.	gegen	49 649 lbs.
Balao . .	608 893 »	»	192 880 »
Machala. .	507 784 »	»	83 552 »
zusammen .	1 738 740 lbs.	gegen	326 081 lbs.

im Vorjahre.

Das Gesamtergebnis der Ernte des Jahres 1906 bis Ende September ist 38 435 434 lbs. gegen 34 470 177 lbs. im gleichen Zeitraum des Jahres 1905, so dass bereits ein Mehrertrag von 4 000 000 lbs. gegen das Vorjahr zu verzeichnen ist, während das Ergebnis immer noch 6 500 000 lbs. kleiner ist als dasjenige des Jahres 1904.

Zucker.

Bericht vom 18. Dezember 1906.

Der Dezember begann mit festen Preisen, die aber im Laufe der beiden letzten Wochen mit den üblichen Schwankungen nachgegeben haben. Anregend wirkten anfangs kleinere amerikanische Käufe, doch vermochte dies den Markt nicht zu halten. Durch günstige Nachrichten von Kuba veranlasst, blieben weitere amerikanische

Digitized by Google

Käufe, die man erwartete, aus; ferner zeigt der europäische Verbrauch gegen die gleiche Zeit 1905 einen Nachlass; ausserdem wartete neben Kuba auch Java mit Berichten über eine gute Ernte auf; und schliesslich wird Russland eine sehr grosse Zuckermenge aus dieser Kampagne auf den Weltmarkt werfen. Alle diese Gründe haben zur Gestaltung des Marktes ihr Teil beigetragen.

Am 15. Dezember hat ausserdem die internationale Vereinigung für Zuckerstatistik das Ergebnis einer Umfrage veröffentlicht, wonach die europäische Zuckerausbeute für 1906 07 auf 6 352 697 Tonnen geschätzt wird, während die Kampagne 1905/06 im ganzen 6 663 297 Tonnen ergab.

Von den deutschen Fabriken hat schon eine ganze Reihe die Kampagne beendigt; die letzten Fabriken werden in den ersten Tagen des Januar schliessen.

Auf dem Raffinadenmarkt blieb es in der Berichtszeit vollkommen ruhig, in den letzten Tagen herrschte sogar völlige Stille, auch die Abforderungen liessen nach. Die Magdeburger Tagespreise haben am 17. Dezember betragen für

Kristallzucker	19.25 Mk.
gemahlene Brotraffinade	20.25 »
gemahlenen Melis	17.87½ »

* * *

Im englischen Unterhause hat ein Mitglied den Premierminister gefragt, ob die englische Regierung die Absicht habe, die **Brüsseler Konvention** zu kündigen. Darauf hat Herr Campbell-Bannermann geantwortet, dass vor nächstem Herbst keine Gelegenheit sein werde, die Konvention zu kündigen, und dass die englische Regierung im übrigen bei einer früheren Erklärung bleibe. Diese Erklärung war sehr scharf gegen die Konvention gehalten, doch wurde damals der Antrag der Regierung angenommen, in der Angelegenheit keine bindenden Beschlüsse zu fassen. Aus Brüssel wird bestätigt, dass eine Kündigung der Konvention durch England noch nicht erfolgt ist, doch glaubt man einen solchen Schritt aus der Tatsache herleiten zu können, dass die Preise in England bedeutend gestiegen sind. Jedenfalls ist das letzte Wort noch nicht gesprochen; England hat mit seiner Kündigung Zeit bis zum 31. August 1907, und in dieser Zeit wird noch recht viel Wasser den Berg hinablaufen.

Im Haushaltsentwurf des Deutschen Reiches für 1907 ist die Isteinnahme aus der **Zuckersteuer** mit 136 653 000 Mk. veranschlagt, eine sehr vorsichtige Schätzung, die aber unter den Verbrauchssteuern eine beachtenswerte Stelle einnimmt.

Der **deutsche Zuckerverbrauch** zeigt für den November 1906 gegen 1905 einen Rückgang, doch bleibt er in den drei vorliegenden Monaten des neuen Zuckerjahres dem alten Zuckerjahr immer noch voraus; denn es sind einschliesslich der Einfuhren an den deutschen Verbrauch abgeliefert worden

im	1906	1905
September	107 873 Tonnen	79 580 Tonnen
Oktober	113 922 »	113 548 »
November	92 629 »	115 991 »
im ganzen	314 424 Tonnen	309 119 Tonnen

In der Novemberzahl findet die Annahme schon eine Bestätigung, dass in der laufenden Kampagne die Verbrauchszahlen nicht so hoch sein werden, wie die des Vorjahres. Dagegen bleibt aber auch zu beachten, dass die unsichtbaren Vorräte ziemlich klein sind, da die Preisbewegungen des letzten Sommers den Kleinhandel veranlasst haben, statt neuer Käufe erst die Vorräte anzugreifen. Unter dieser Voraussetzung haben die grossen September- und Oktobermengen zur Auffüllung dienen müssen, und für den November war daher eine gewisse Uebersättigung eingetreten.

Weit grösser als die Bedarfszunahme war in den drei ersten Monaten des neuen Zuckerjahres das Anwachsen der deutschen **Zuckerausfuhr.** Denn es sind ausgeführt worden

im	1906	1905
September	62 351 Tonnen	30 237 Tonnen
Oktober	87 243 »	61 707 »
November	193 857 »	90 039 »
zusammen	343 451 Tonnen	181 983 Tonnen

Die Zunahme beträgt nahezu 100 Prozent. Besonders der November 1906 ist seinem Vorgänger in 1905 gewaltig überlegen.

Für den **europäischen Gesamtzuckerverbrauch** seit dem 1. September d. J. sind erst Unterlagen über September und Oktober vorhanden. Für diese beiden Monate 1906 stellt sich der Zuckerverbrauch, verglichen mit der gleichen Zeit des Vorjahres, wie folgt, in Tonnen:

	1906	1905
England	249 467	262 435
Deutschland	221 795	193 128
Frankreich	117 851	119 058
Oesterr. Ungarn	101 542	77 598
Holland	16 993	15 645
Belgien	14 469	14 793

Am besten schneidet in dieser Reihe Deutschland ab, neben ihm Oesterreich-Ungarn und in weitem Abstande auch noch Holland, während die übrigen Länder im Verbrauch nachgelassen haben.

Für einen **Zusammenschluss der deutschen Zuckerindustrie** wird fortwährend Stimmung gemacht, allerdings nicht nach dem Vorbilde des verflossenen Kartells. Man verweist auf die übrigen Industrien, die fast sämtlich einen Zusammenschluss in irgend einer Gestalt gefunden haben. Bisher sind allerdings alle Versuche gescheitert, da sich von vielen Seiten Widersprüche erheben und Sonderinteressen regten. Auch eine deswegen in diesen Tagen in Berlin tagende Versammlung ist erfolglos verlaufen. Ob unter solchen Verhältnissen eine Einigung in absehbarer Zeit zu erzielen sein wird, lässt sich nicht vorhersagen. Jedenfalls beweisen aber die Klagen, die über Preisdrückereien hier und da auftauchen, dass man in weiten Kreisen der deutschen Zuckerindustrie wohl zu einem Zusammengehen geneigt ist.

Die einzige **schweizerische Zuckerfabrik Aarberg** hat zum ersten Mal für 1905 06 einen Reingewinn erzielt, der aber nicht zur Verteilung kommen, sondern zu Abschreibungen verwandt werden soll. Infolge des schlechten Wetters im Herbst 1905 hatten die Rüben nur einen geringen Zuckergehalt, wodurch der Fabrik ein Ausfall von 200 000 frs entstand. Wie sich die Zukunft gestalten wird, bleibt abzuwarten, da ja seit dem 1. September d. J. die Schweiz zur Konvention gehört und seitdem der der Fabrik gewährte Zuschuss fortfällt.

Kakaobohnen.

Bericht vom 18. Dezember 1906.

Unsere Welttabellen und ihre kurze Erläuterung unter dem Titel »Die Preisgrenze« in Nr. 279 des »Gordian«, haben ihre Schuldigkeit getan! Auf die in Aufregung gebrachten Käufer haben sie, wie Brausepulver, beruhigend gewirkt und in den Reihen der Spekulanten und Verkäufer haben sie aus Optimisten das Gegenteil gemacht. Auf wen ist im ganzen Kakaolager der Welt mehr in den letzten 14 Tagen gescholten worden, als auf

Digitized by Google

den »Gordian«?! Und nun will der Bösewicht auch noch eine monatliche Statistik in Hamburg schaffen! Und die Kakaoländer will er bereisen lassen! Und das Auswärtige Amt und das Kolonialamt und die Kolonialgesellschaft und das Kolonialwirtschaftliche Komitee will er mobil machen, dass die deutschen Konsuln in den Kakaoländern für Neupflanzungen von Kakaobäumen sorgen, und dass auch in deutschen Kolonien, in Samoa, Togo, Kamerun nach dem Vorbilde der Goldküste und San Domingos mehr Bohnen gepflanzt werden! Oh, Oh! —

Heute, am 18. Dezember, hören wir schon ganz andere Meinungen über den Lauf des Marktes. Uns liegen von Ende November und Anfang Dezember Briefe und Berichte vor, nach denen aus »Mangel an Angebot«, »aus verzweifelten Notkäufen«, man glauben sollte, hier in Hamburg oder in London rissen sich die Kakaofabrikanten um jeden Sack Kakao und schlügen mit Paraplüs auf einander los. Dagegen klingen die Berichte der letzten Tage wie Aeolsharfentöne. Superior Arriba de la Epoca, schwimmend, sollen 78 Mk. kosten; Machala 75½ Mk.

Für Samana und Akra werden 66.50—70 bis 71.50 gefordert. Aber, ist man Käufer und hat Geld in der Hand, dann kann man noch billiger zu Ware kommen. Bahia und Thomé sind noch hoch; die Inhaber sind noch nicht recht im Bilde; sie sind durch etwas zu ängstliches Einkaufen in der letzten Hausseperiode verwöhnt worden.

Wenn die Leute sich die Preislage für Guayaquilbohnen ansähen, dann würden sie spüren, dass sie schleunigst andere Wege wandeln müssen. Arriba darf 15—20 Mk. teurer sein, als Bahia und Thomé! Augenblicklich besteht nur eine kleine Preisdifferenz von einigen Mark. Das ist ungesund! Ein Kakaofabrikant, der uns gestern besuchte, sagte: »Ich habe 60 Mk. für 50 Sack Akra geboten; wenn ich ihn dafür nicht kriege, lasse ich alle ordinären Fabrikate einsehen, kaufe zu 76 Machala, zu 80 Arriba und mache nur daraus Kakao und Schokoladen«.—»Da werden sich aber Ihre Kunden freuen«, sagten wir ihm. — Guayaquil hat bis zum 15. Dezember nämlich schon 436250 Quintales gebracht gegen 379800 Quintales im Jahre 1905.

Die Fabrikanten sollten sich lieber untereinander aushelfen, als zu Preisen über 60 für Akra, Samana, Thomé, Bahia neue Käufe im Bohnenmarkt machen, oder lieber nur gute Fabrikate aus Guayaquilkakao herstellen.

Die Zufuhren waren in der ersten Zeit in Hamburg **sehr reichlich,** wie aus der folgenden Aufstellung hervorgeht, denn es sind vom 1. bis 15. Dezember in Hamburg angekommen aus:

Liverpool	8 167	Sack
Lissabon	7 766	»
Westküste Afrika	7 529	»
Bahia	4 824	»
Southampton	4 109	»
Westindien	2 710	»
Zentralamerika	1 600	»
Le Hâvre	1 350	»
Westküste Südamerika	1 223	»
Antwerpen	675	»
London	191	»
Amsterdam	172	»
Colombo	44	»
Bordeaux	35	»
Rotterdam	12	»
New-York	1	»
Zusammen	40 408	Sack
gegen 1905	15 084	»
» 1904	26 738	»

	1906	1905	1904
seit Jahresanfang	628 199	575 467	613 719 Sack

Sogar das reichliche Jahr 1904 ist um 15000 Sack geschlagen, und in der zweiten Dezemberhälfte werden weitere umfangreiche Ladungen erwartet.

Im übrigen verweisen wir auf die

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. In der ersten Dezemberhälfte sind 14000 Quintales in Guayaquil angekommen, in 11½ Monaten 1906 also 436250 Quintales gegen 379800 Quintales 1905. Im Dezember 1905 wurden dort 34250 Quintales und zur gleichen Zeit 1904 32250 Quintales angeliefert.

Anfang Dezember galten in Guayaquil folgende Preise:

Arriba	24.—	bis 27.50 $
Balao	23.—	» 26.— »
Machala	22.—	» 24.— »

Auf den Märkten der Empfangsländer waren die Preise recht fest, doch haben sie in der Berichtszeit keine wesentliche Veränderung erfahren. Mitte Dezember wurden in Hamburg für Superior Epoca Arriba 78 Mk., für Machala 75.50 Mk., für Balao 76.50 Mk. gefordert, alles Kostfracht Hamburg. Die Preise bleiben also gegen die Forderungen für Mittelsorten billig. In London sind am 4. Dezember 1054 Sack Guayaquils auf den Auktionen verkauft.

Trinidadkakao. Die Nachrichten aus Port of Spain lauten letzthin wieder weniger günstig, nachdem vorher schon bessere Aussichten vorhanden gewesen waren. Das Wetter, das schon oft den Kakaopflanzern die Hoffnungen trübte, hat auch jetzt wieder einen Strich durch die Rechnung gemacht. Man hatte gehofft, Ende November die neuen Ankünfte in grösseren Mengen auf die Märkte zu bringen, doch sind bisher die gemeldeten Mengen nur klein gewesen. Trotzdem haben in der ersten Dezemberwoche nach langer Zeit in London die Einfuhren wieder die Abforderungen für Verbrauch und Ausfuhr übertroffen. Am 8. Dezember 1906 lagen in London 7725 Sack, in Le Havre Anfang Dezember 19442 Sack.

Auf den Londoner Auktionen am 4. und 11. Dezember waren 12 und 471 Sack angeboten. Die 12 Sack, fein, seebeschädigt, wurden für 83 s verkauft, die 471 Sack wurden wegen hoher Forderung zurückgezogen, weil die Eigner auf ihrer Forderung bestanden. Ausserdem wurden noch 350 Sack umgesetzt; dafür wurden 90 bis 91 s bezahlt. In Hamburg war am 15. Dezember fair shipping mit 75 Mk. Kostfracht angeboten.

Thomékakao. In Lissabon haben am 1. Dezember noch 78315 Sack gelegen. Seitdem sind aber grössere Mengen verladen worden, doch stehen diesen Abladungen grosse Ankünfte von San Thomé entgegen. Die beiden ersten Dampfer »Ambaca« und »Africa« haben 19137 und 27567 Sack, zusammen 46704 Sack, in Lissabon gelandet, im ganzen werden 65000 Sack erwartet. Im Anschluss hieran wird uns geschrieben, dass die zu erwartenden Zufuhren noch weit grösser ausfallen würden, als man in Lissabon angenommen hat, auch im neuen Jahre. So werden wieder etwa 60000 Sack im Januar erwartet.

Seit einigen Tagen halten sich die Käufer mehr zurück, der Markt ist ruhiger und flauer. Am 14. Dezember wurden in Lissabon noch 78 Mk. für feinste gefordert, 74 Mk. bezahlt, während am 15. Dezember in Hamburg feinste mit 75 bis 75.50 Mk., mittel ohne Einwurf mit 71.50 Mk. cif Hamburg angeboten wurden.

Bahiakakao. Die Novemberzufuhren in Bahia, die

1906	1905	1904	1903
41500	43033	34813	34773 Sack

betragen haben, sind für 1906 kleiner ausgefallen, als man erwartete. Im ganzen sind dort angekommen in 11 bez. 8 Monaten

Digitized by Google

seit	1906	1905	1904	
1. Januar	354 777	232 721	272 096	Sack
1. April	289 963	201 021	241 114	»

Es wird uns noch mitgeteilt, dass im Superior-Distrikt die Ernte bald beendet sein wird, und dass auch die Aussichten für fair, die bis letzthin noch besser lauteten, durch Regenwetter beeinträchtigt sind, was um diese Zeit stets schadet, ganz abgesehen von den Transportschwierigkeiten.

Mitte Dezember wurden in Hamburg für superior 73 Mk., für fair fermented 70 Mk. Kostfracht Hamburg gefordert, doch waren daneben auch höhere Forderungen im Markt. Käufer fehlen.

Akrakakao. In der ersten Hälfte Dezember sind in Liverpool weitere 6840 Sack angekommen; im November 1906 sind schon ebenfalls gegen 13000 Sack dort gelandet. Davon ist indessen eine ganz ansehnliche Menge nach Hamburg weiter verladen, und hieraus sind auch die hohen Zahlen der Hamburger Einfuhren aus Liverpool zu erklären.

Preise sind weichend, zu 65½—66 Mk. ist zu kaufen.

Samaná/Sanchez-Kakao. Neuere Nachrichten hierüber lagen nicht vor, sodass nur zu berichten bleibt, dass bei festen, unveränderten Preisen nur ein kleines Angebot vorhanden war. Die dominikanischen Kakaosorten werden wohl bei der jetzigen Entwickelung der Verhältnisse bald ganz nach den Vereinigten Staaten gehen.

Kamerunkakao. Für gute Sorten werden 72 bis 75 Mk., für geringere 65 bis 70 Mk. verlangt. Viktoriakakaos sind mit 65 bis 68 Mk., rauchige Viktoriakakaos mit 60 bis 65 Mk. angeboten.

Grenadakakao. Die Ausfuhren von Grenada sind nur unbedeutend, im November waren es im ganzen 1244 Sack gegen 8769 Sack im Jahre 1905 und 3609 Sack 1904. Auf den beiden Londoner Auktionen der Berichtszeit waren 274 und 389 Sack angeboten. Am 4. Dezember wurde das ganze Angebot geräumt, kurant bis fein zu 75 bis 80½ s, am 11. Dezember konnten nur 305 Sack untergebracht werden, kurant bis gut zu 75 bis 78 s, fein zu 79 bis 80 s. Die Londoner Vorräte haben am 8 Dezbr 1906 4053 Sack umfasst.

Ceylonkakao. Am 11 Dezember wurden in London die zur Auktion gestellten 103 Sack wieder zurückgezogen, am 4. Dezember wurden von 90 Sack nur 11 Sack verkauft. Die Londoner Vorräte haben am 8. Dezember 7004 Sack betragen.

Jamaikakakao. In zehn Monaten sind verladen worden von Jamaika

1906	1905	
1 852 977	879 832	Kilo.

In London waren nur 44 Sack am 11. Dezember in Auktion angeboten, wurden aber zurückgezogen.

Dominikakakao. Auf den Londoner Auktionen waren an beiden Tagen 545 Sack angeboten, 425 Sack fanden Käufer. Für fair bis fein wurden letzte Woche 74 bis 77½ s bezahlt.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 4. und 11. Dezember statt, aber während man noch am ersten Tage eine erregte Stimmung bemerken konnte, verliefen die Auktionen am 11. Dezember wesentlich ruhiger. Die früheren Preise konnten sich an diesem Tage nur teilweise behaupten, seitdem aber ist die Lage ruhig und flau geworden. In einem Londoner Bericht vom 15. Dezember heisst es über die Auktionen vom 11. Dezember:

»There was little or no demand, but 738 bags sold, at and since the sales, at prices generally ruling in favor of buyers«.

Dies wird von verschiedenen Seiten voll bestätigt, dass der Markt ruhiger sei, und dass sich Preise allgemein zu Käufers Gunsten neigen.

Die nächsten Auktionen, zu denen nach den vorliegenden Aufgaben nur 382 Sack angemeldet sind, finden in London am 18. Dezember statt.

Ueber die Londoner Kakaobewegungen liegen folgende Zahlen für 1906 (1905) vor:

	November	11 Monate
Einfuhr	10 413 (11 136) Sack,	172 488 (171 009) Sack,
Verbrauch	11 247 (15 981) »	126 778 (140 894) »
Ausfuhr	6 576 (5 748) »	58 737 (50 662) »

Im ganzen, für elf Monate, ist hiernach die Einfuhr 1906 grösser gewesen als 1905. Ausserdem ist London an der Versorgung des englischen Bedarfs 1906 bisher mit über 14000 Sack weniger beteiligt als 1905, obgleich für elf Monate 1906 der Verbrauch des ganzen Landes dem von 1905 gleich ist. Dagegen ist die Ausfuhr 1906 gegen 1905 um über 8000 Sack voraus.

Die Londoner Vorräte haben am 1. Dezember umfasst

1906	1905	1904
47 571	62 555	82 565 Sack.

Für das laufende Jahr verteilen sich diese Vorräte, wie folgt, in Sack:

Guayaquil	13 520	Grenada	3 710
Trinidad	7 356	Andere Westind.	2 475
Ceylon und Java	7 304	Bahia	579
Afrikaner	5 290	andere überhaupt	7 337

Im November 1906 haben die Londoner Vorräte um 7410 Sack abgenommen, 1905 verminderten sie sich um 10 598 Sack.

Liverpool. Der Markt war in der ersten Dezemberwoche sehr fest, dagegen in der zweiten Woche schon ruhiger. In der Berichtszeit sind 6840 Sack Akra und 4500 Sack Thomé angekommen. Hiervon ist aber nicht alles in den englischen Verbrauch gegangen, sondern ein gut Teil hiervon ging nach Hamburg.

In **Southampton** kamen 1271 Sack Bahia und 825 Sack verschiedener Herkunft an, in **Goole** 268 Sack aus Hamburg.

Le Havre. Im November 1906 sind in Le Havre im ganzen 29 203 Sack angekommen gegen 22 216 Sack zur gleichen Zeit 1905. In diesen Zahlen sind aber sämtliche reine Durchfuhren enthalten. Zu Lager kamen nur 3005 Sack, und vom Lager genommen wurden 21 371 Sack, sodass sich die Vorräte im Laufe des Monats um 18 366 Sack auf 76 178 Sack Ende November verringerten. Die Vorräte zeigen folgende Verteilung

	1. Dezember 1906:	1. Dezember 1905:
Para	4 049 Sack	15 839 Sack
Bahia	2 779 »	5 197 »
Venezuela	12 414 »	22 736 »
Trinidad	19 442 »	37 676 »
Grenada } Sta. Lucia }	7 511 »	7 927 »
San Thomé	3 966 »	4 032 »
Dominikaner } (Sonchez usw.) }	4 810 »	10 421 »
Haiti	5 990 »	8 765 »
Akra	122 »	1 905 »
Franz. Westind.	1 954 »	2 483 »
Guayaquil u. a.	13 096 »	15 321 »

Dass sich um diese Zeit die Vorräte in Le Havre verringern, ist keine neue Erscheinung. 1905 sanken die Vorräte in den drei letzten Monaten um etwa 31 000 Sack, 1904 waren es bei den damals sehr umfangreichen Ernten sogar noch über 31 000 Sack.

New-York. Inzwischen sind die genauen Zahlen für November 1906 eingetroffen. Hiernach sind im New-Yorker Hafen gelandet

Digitized by Google

	im November	in 11 Monaten
1906:	46 385 Sack	437 006 Sack
1905:	46 484 »	361 948 »

Unter den Novembermengen von 1906 waren allein 22 548 Sack Bahia. Ausserdem sind über europäische Häfen im ganzen 9036 Sack gekommen.

Ferner wird bestätigt, dass der Markt Anfang Dezember fest war, und man erwartete, dass sich hierin für die nächste Zeit auch nichts ändern werde. Das Angebot bestand Anfang Dezember aus im ganzen 2226 Sack, darunter 806 Sack Trinidad.

Kakaoverbrauch:

England. Die Bewegungen in Rohkakao zeigen folgende Zahlen für 1906 (1905)

	im November	in 11 Monaten
Einfuhr	1 356 (1 700) tons	21 850 (21 442) tons
Verbrauch	1 456 (1 800) »	18 478 (18 474) »
Ausfuhr	486 (458) »	4 741 (4 027) »

Die Transitvorräte des ganzen Landes haben umfasst

in tons	1906	1905	1904
Anfang Januar	4 651	5 930	3 435
Ende November	3 110	4 216	5 565
	÷ 1 541	÷ 1 714	+ 2 130

Die Verminderung der Vorräte seit Jahresanfang war bisher für 1906 kleiner als 1905. Der Verbrauch ist weiter zurückgeblieben, sodass er heute, für elf Monate, dem vorjährigen nur noch um 4 tons voraus ist.

An »Prepared cocoa or chocolate« sind bewegt in lbs 1906 (1905)

	im November	in 11 Monaten
Einfuhr	747 631 (881 781)	8 623 663 (8 243 760)
Verbrauch	691 714 (826 498)	7 992 452 (7 799 675)
Ausfuhr	46 811 (37 088)	509 614 (450 847)

Die Vorräte haben Ende November betragen

1906	1905	1904
116 000 lbs	89 000 lbs	82 000 lbs

Im ganzen ist der Verbrauch voraus, für November aber zurück gegen das Vorjahr. In 11 Monaten 1904 wurden sogar 9 179 191 lbs, also erheblich mehr als 1905 und 1906, vom englischen Verbrauch aufgenommen.

Schweiz. An Rohkakao sind eingeführt:

	im dritten Viertel	in 9 Monaten
1906	1 655 300 Kilo	4 759 000 Kilo
1905	1 379 100 »	3 715 000 »
1904	1 776 400 »	5 273 600 »

Durchschnittlich stellt sich der Wert der Einfuhren auf 140 frs für 100 Kilo, im ganzen 6 662 600 frs für die vorliegenden neun Monate 1906. Die Aufnahme von Rohkakao 1906 ist noch nicht wieder auf den Stand von 1904 gelangt; im letzten Viertel sind 1905 1 503 400 Kilo und 1906 1 565 500 Kilo in den schweizerischen Verbrauch übergeführt worden.

Kakaoschalen. Am 4. Dezember sind in London 1660 Sack = 63 tons von Cadbury in Auktion verkauft worden; es wurden bezahlt für

A: 11.50—11.80 Mk.
B: 10.50—10.80 »
C: 10.30 Mk.
D: 23.10—24.60 »
} für 100 Kilo

Die Typen A und B gaben im Preise weiter nach, C erzielte etwas mehr, und D brachte im Durchschnitt ebenfalls weniger als im November.

Kakaobutter.

Bericht vom 19. Dezember 1906.

Die nächsten Auktionen werden erst am 8. Januar in Amsterdam und London abgehalten werden. Die dafür bestimmten Mengen werden erst so spät bekannt gegeben, dass wir darauf mit der Ausgabe der vorliegenden Nummer 280 nicht warten wollten.

Von dem Gange des Marktes haben wir diesen Eindruck: Die Pulver- und Butterfabrikanten fühlen instinktiv und kalkulieren auf Grund der Gordiantabellen, dass die übertrieben hohen Kakaobohnenpreise keinen Bestand haben können. Darum gehen sie sparsam mit ihren Bohnenvorräten um, sie pressen nicht darauflos, und so wird augenblicklich weder Butter noch Pulver auf Vorrat gearbeitet. Die Zukunft ist noch zu unsicher!

Möglich ist, dass der Januar ausnahmsweise hohe Auktionspreise bringt; wahrscheinlich ist, dass bis dahin die Bohnenpreise, die von Tag zu Tag weichen, auf einem richtigen Satze stehen. Sagen wir auf 75 für Arriba, auf 60 für Bahia, auf 55 Mk. für Akra. Falsch aber wäre es, wenn auch die Quantitätsfabrikanten dann auf Grund der augenblicklich hohen Butterpreise im Verein mit zurückgegangenen Bohnenpreisen mit aller Gewalt Kontrakte zu billigen Preisen in Kakaopulver schliessen würden. Butterkontrakte zu den augenblicklich hohen und im Januar vielleicht noch höheren Preisen sind nicht zu machen; die Butterkonsumenten, die durch ihren grossen Bedarf einigen Einfluss auf die Preislage haben, schliessen jetzt nicht ab. Wenn die Quantitätsfabrikanten sich also auch in Bohnen in den nächsten Wochen auf einige Zeit im voraus decken können, so ist die sichere Verwertung ihrer Butterproduktion auf der Basis der heutigen Preise ausgeschlossen. Also ist eine sichere Kalkulation für die Lieferung von Kakaopulver auf Monate hinaus nicht möglich, und darum soll man erst dann Kontrakte machen, wenn sich die Marktlage ganz geklärt hat. Das wird Mitte Januar sein. — Rückblickend können wir folgende Uebersicht geben:

Mit der Dezember-Auktion hat das Butterjahr 1906 abgeschlossen. Es sind 875 Tonnen Van Houten zur Auktion gebracht worden, die im ganzen einen Erlös von 2 156 040 Mk. ergaben. Der Durchschnittspreis steht auf 72,47 cts für ½ Kilo oder 246,40 Mk. die 100 Kilo, wie auch die folgende Tabelle zeigt:

Januar	95 000 Kilo	zu 65.— cts d. ½ kg =		209 950 Mk.
Februar	80 000 »	66,52 »		180 934 »
März	80 000 »	67,20 »		182 784 »
April	70 000 »	67,15 »		159 817 »
Mai	55 000 »	68,10 »		127 347 »
Juni	80 000 »	68,85 »		187 272 »
Juli	65 000 »	68,15 »		150 612 »
August	40 000 »	70,60 »		96 016 »
September	70 000 »	76,65 »		182 427 »
Oktober	60 000 »	84,65 »		172 686 »
November	95 000 »	81,65 »		263 730 »
Dezember	85 000 »	83,90 »		242 471 »
875 000 Kilo		zu 246,40 Mk. 100 kg =		2 156 040 Mk.
		» 72,47 cts d. ½ kg =		1 268 225 Hfl.

An Cadbury-Butter sind 1906 825 000 Kilo zur Auktion gekommen, die einen Erlös von rund 2 112 132 Mk. ergaben; der Durchschnittspreis ist 2,56 Mk. das Kilo, einschl. englischer Zoll, wie nachstehende Aufstellung zeigt:

Januar	75 000 Kilo	zu 12 9/16 d das lb. engl.		179 393 Mk.
Februar	80 000 »	12 3/4 »		194 208 »
März	70 000 »	13 3/8 »		178 262 »
April	80 000 »	15 5/8 »		202 776 »
Mai	50 000 »	12 15/16 »		129 710 »
Juni	75 000 »	13 1/2 »		184 748 »
Juli	35 000 »	13 5/8 »		89 964 »
August	60 000 »	12 7/8 »		155 652 »
September	65 000 »	13 3/4 »		159 341 »
Oktober	75 000 »	14 1/2 »		196 350 »
November	80 000 »	14 9/16 »		221 816 »
Dezember	80 000 »	14 7/16 »		219 912 »
	825 000 Kilo	zu 13 5/8 d das lb. =		2 112 132 Mk.
825 000 Kilo		zu 256 Mk. die 100 Kilo =		2 112 132 Mk.
		» 13,66 d das lb =		£ 105 182.—.—

Digitized by Google

Mit den Vorjahren verglichen, stellen sich die Durchschnittspreise, wie folgt:

	Houten	Cadbury
1906:	71,47 cts	13,66 d
1905:	66,62 »	12,52 »
1904:	66,55 »	12,06 »

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Detailpreise. Vor einigen Tagen bin ich durch die am dichtesten bebauten Gegenden Hamburgs gewandert, um zu sehen, ob die hohen Kakaobohnenpreise wohl, im richtigen Verhältnis, durch höhere Detailpreise zum Ausdruck kämen. Du lieber Gott, welch eine Konfusion habe ich da angetroffen Für Block- und Riegelschokoladen traf ich auf Pfundpreise von 60, 62, 65, 68, 70 Pfg. Das Viertelpfund kostete 15, 16, 17, 18 Pfg. Und Kakaopulver konnte man kaufen zu 80, 85, 90 Pfg. usw. Wenn einer meiner Hamburger Freunde mich kontrollieren oder wenn einer gar diese billigen Einkaufsgelegenheiten benutzen will, dann soll er den Hamburger Detaillisten im Stadtteil Barmbeck eine Weihnachtsfreude machen und ihnen ihre billigen Vorräte abkaufen.

Auch die Preise für Weihnachtsbehang sind sehr billig. Die schönsten Nonpareillekränze, reine Schokolade mit farbiger Nonpareille bestreut, kauft man für 70, 75, 80 Pfg. Und wer sich Schokoladenkränze mit Likör- oder Crêmefüllung, oder wer gar Kakesbehang kaufen will, der bekommt beinah noch auf jedes Pfund zu 60 bis 70 Pfg. eine weisse Weste zugeschenkt Anderswo soll es nicht besser sein. Von überallher, aus Sachsen, Thüringen, Hessen, Mecklenburg, Schlesien, Berlin, meldet man, dass dort Block- und Bruchschokolade noch zwischen 60 und 65 Pfg. verkauft wurde, und dass man auch für Kakaopulver noch an vielen, vielen Stellen dieselben Preise fände, die soeben für Hamburg genannt worden sind. Das sind die Nachwirkungen aus den langfristigen Kontrakten!

Auch die Berliner Firma Wilh. Ehrecke, Leipzigerstrasse, gehört zu den billigen Detaillisten; zu 90 Pfg., bei 5 Pfd. zu 85 Pfg., verkauft sie täglich noch Kakaopulver. Aber ihre irreführende Bezeichnung »Heute holländischer Kakao billig« ist aus dem Fenster verschwunden.

Erste Probe auf die Richtigkeit unserer Welttabellen. Die Erntemengen und die Verbrauchsmengen von Rohkakao im Jahre 1906 haben wir — siehe Tabellen in diesem Heft — **geschätzt,** um einen Vergleich mit früheren Jahren herbeizuführen und das Gerede von einer fürchterlichen Bedarfszunahme und einer noch fürchterlicheren Missernte zum Schweigen zu bringen. Um uns nun vor dem Verdacht zu schützen, als hätten wir unsere Schätzungszahlen aus den Wolken herabgelangt, als hätten wir mehr erfunden als rechnerisch gefunden, werden wir bis auf weiteres in jeder Nummer die geschätzten Zahlen durch amtliche, sobald diese eingetroffen sind, zu ersetzen versuchen.

Bei San Thomé hatten wir die Ernte für 1906 auf 23500000 Kilo geschätzt, wobei für November und Dezember 100000 Sack als neue Zufuhren angenommen waren. Nun sind aber für Dezember schon zwei Dampfer mit, zusammen 47000 Sack gemeldet, und ein dritter soll weitere 18—19000 Sack bringen. Wir würden dann mit einer Dezemberzufuhr von rund 65000 Sack zu rechnen haben, und damit würde unsere Schätzung auf Seite 913 um rund 1150000 Kilo zu klein gewesen sein. Statt 23500000 Kilo würden wir also von San Thomé 24650000 Kilo im Jahre 1906 als Ernteertrag zu buchen haben. Die Ernteerträge der früheren Jahre waren

1905	427 822 Sack	=	25 700 000 Kilo
1904	342 100 »	=	20 500 000 »
1903	367 515 »	=	21 500 000 »
1902	293 650 »	=	18 000 000 »
1901	276 544 »	=	17 000 000 »
1900	220 584 »	=	11 500 000 »

Von einer Missernte des Jahres 1906 bei San Thomé zu sprechen, ist eine Verdrehung der Tatsachen.

Die Ernte auf San Thomé und Principe, die beide ihren Kakao nach Lissabon verladen, liefert durchweg zwischen September und Februar die grössten Mengen. In diesem Jahr ist die Erntezeit etwas verspätet, so dass wir bis in den März hinein grössere Zufuhren erwarten können. Man darf wohl damit rechnen, dass Januar, Februar, März zusammen noch 110—115000 Sack bringen werden, denn es kamen in derselben Zeit an

1906	100 000 Sack	=	6 000 000 Kilo
1905	127 000 »	=	7 600 000 »
1904	81 000 »	=	4 800 000 »

Da Dezember/Januar ruhige Verbrauchsmonate sind, so werden die Käufer die Vorräte nicht zu stürmen brauchen.

* * *

Soeben meldet man uns, dass man auch im Januar auf ca. 60000 Sack rechne. Dann ist die obige Frühjahrsschätzung auch wieder zu klein. Gottlob! —

Ueber den Kakaoverbrauch in den Vereinigten Staatsn haben wir an eine ausländische Firma den folgenden Brief geschrieben:

»Ueber den Verbrauch der Vereinigten Staaten sind uns auch von anderer Seite ähnliche Meldungen von einer recht starken Zunahme gemacht worden, doch können wir dies nicht ohne weiteres als tatsächlich hinnehmen. Denn nach den uns vorliegenden amtlichen Angaben des Department of Commerce and Labor sind in neun Monaten, von Januar bis September

	1906	1905
eingeführt	63 090 029 lbs	59 640 226 lbs
ausgeführt	2 728 309 »	1 681 502 »
im Lande geblieben	60 361 720 »	57 958 724 lbs
oder umgerechnet	26 947 tons	25 874 tons

woraus sich eine Verbrauchszunahme von 2402996 lbs oder 1073 tons ergibt, relativ von 4,15 Proz.

Diese unsere Zahlen, die amtlich sind, stimmen aber nicht mit anderen uns von privater Seite gemachten Angaben überein. Denn hiernach sollen in zehn Monaten, also von Januar bis Oktober, im laufenden Jahre 29199 tons, im Vorjahre 25452 tons verbraucht sein, was einer Zunahme von 14,72 Proz in zehn Monaten 1906 gegen 1905 entsprechen würde

Im Oktober haben die Einfuhren betragen

1905	1904	1903
3 567 280 lbs	5 153 032 lbs	3 610 114 lbs

und im Oktober 1906 müssten die amtlichen Nachweise — nach Abzug der Ausfuhren von den Einfuhren — eine Ziffer von 5 044 480 lbs oder 2252 tons aufweisen, um die uns für zehn Monate 1906 von privater Seite gemeldete Ziffer von 29199 tons zu erreichen. Das wäre nicht nur möglich, sondern ist sogar wahrscheinlich!

Digitized by Google

Demnach stimmt die Zahl für 1906 von 29 199 tons offenbar. Nicht aber kann die Zahl für zehn Monate 1905, die nach jener Meldung 25 452 tons beträgt, stimmen. Denn nach amtlichen Unterlagen, die sich bei Niederschrift dieser Zeilen leider nur erst auf neun Monate erstrecken, sind von Januar bis September 1905 25 874 tons — wohl gemerkt: nach Abzug der Ausfuhren — im Lande geblieben. Also für neun Monate 1905 gibt die amtliche Anschreibung schon 422 tons mehr an, als die private Meldung für zehn Monate 1905.

Wenn allerdings für 1905 unrichtige, zu niedrige Verbrauchsmengen genannt werden, so ist es schliesslich nicht schwer, von einer starken Zunahme zu sprechen. Und wenn wirklich jene 25452 tons den tatsächlichen Verbrauch für zehn Monate 1905 vorstellen, so steht andererseits doch fest, dass in neun Monaten 1905 25 874 tons ins Land gebracht und dort geblieben sind. Dann bliebe nur die Annahme, dass dies Mehr von 422 tons und alles, was nachdem noch im Oktober 1905 ins Land kam — 3 567 280 lbs oder rund 1592 tons — als Vorrat mit ins neue Jahr 1906 hinübergenommen wurde, dass also die Vorräte an der letzten Jahreswende höher waren, als es nach Newyorker Angaben scheint. Dann fehlt aber jede Veranlassung, die starke Verbrauchszunahme in den Vereinigten Staaten hervorzuheben als Grund der sogenannten Kakaonot, die jetzt herrschen soll, obgleich alle Aufträge zu allerdings höheren Preisen sofort ausgeführt werden, und zwar schneller, als es mitunter dem Käufer lieb ist.

Um Ihnen ein vollständiges Bild zu geben, teilen wir Ihnen noch mit, dass die Zahlen des Gesamtverbrauchs der Vereinigten Staaten und der Newyorker Einfuhren beträchtliche Abweichungen zeigen, wie Ihnen vielleicht schon bekannt ist. Denn es sind in Newyork eingeführt:

	1906	1905	Zunahme
in 9 Monaten	345 113 Sack	295 043 Sack	17 %
» 10 »	390 621 »	314 464 »	24 »
» 11 »	436 621 »	361 948 »	21 »

Hiergegen weist der amtliche Nachweis des Verbrauchs für neun Monate 1906 gegen 1905 nur eine Zunahme von 4,15 Proz. auf; die uns ausserdem für zehn Monate genannten Mengen sind 1906 gegen 1905 um 14,72 Proz. höher, nicht aber um 17 Proz. bezw. 24 Proz.

Wir bemerken, dass wir auch keine Veranlassung haben, an den uns gemeldeten Newyorker Zahlen zu zweifeln; doch hat dieser erhebliche Abstand in der Zunahme der Gesamtzahlen von den Newyorker Zahlen uns zu der Annahme veranlasst, dass mancher Sack, der in Newyork gelandet wurde, noch nicht zur amtlichen Anschreibung kam, und dass diese Mengen, die recht erheblich sein müssen, bedeutende unsichtbare Vorräte darstellen, die zu spekulativen Zwecken aufgespeichert wurden. Fraglich bleibt es bei der Eigenart der amerikanischen Fabrikanten, bei zusagenden Preisen langfristige Schlüsse zu machen, ob die Fabrikanten selbst die Eigner dieser unsichtbaren Vorräte sind, — was der amerikanischen Kakaoindustrie nur nützen könnte, oder ob der Kakaohandel Eigentümer ist.

Zum Schluss möchten wir noch bemerken, dass wir im Gordianheft 279 auf die Gründe hingewiesen haben, die an der Verringerung der Vorräte in Le Havre mitgeholfen haben. Uns erscheint dieses Nachlassen als durchaus natürlich, wenn man bedenkt, dass Le Havre seine Stellung als ausgleichender, regulierender Markt in den letzten Jahren mehr an Hamburg übertragen hat. Allerdings wird dadurch die Uebersichtlichkeit der Kakaolage nicht gefördert, solange über den Verkehr im Hamburger Hafen keine Anschreibungen in der Art wie in London oder Le Havre prompt veröffentlicht werden. Uebrigens ist in Le Havre eine andere Art der Anschreibung eingeführt, die den grössten Teil des Ausfalls von 1906 gegen 1905 in Einfuhren und Ausfuhren veranlasst hat.

Mit diesen Ausführungen sind wir über den Rahmen eines gewöhnlichen Briefes hinausgegangen, um besonders über den nordamerikanischen Verbrauch Klarheit schaffen zu wollen, und wir teilen Ihnen dies mit, da Sie in Ihrem Schreiben diese Frage anschneiden.«

Schweizerische Schokoladenausfuhren. Die Schweiz hat an Schokolade ausgeführt:

	im III. Viertel	in 9 Monaten
1906	2 104 100 Kilo	5 889 200 Kilo
1905	1 964 900 »	5 268 800 »
1904	1 576 500 »	4 498 300 »

Hiernach hat 1906 gegen 1905 wieder um 620 400 Kilo für neun Monate zugenommen, 1905 gegen 1904 waren es für die gleiche Zeit 770 500 Kilo.

Der Wert der Ausfuhren der neun Monate Januar bis September hat betragen:

1906	1905
22 909 472 frs	20 738 781 frs

Durchschnittlich wird der Wert der Ausfuhren des laufenden Jahres mit 389 frs für 100 Kilo beziffert. Die Einfuhren an Schokolade, die meist aus Deutschland kommen, haben in neun Monaten 1906 20 300 Kilo gegen 15 900 Kilo 1905 betragen; hier stellt sich der Wert im Durchschnitt auf 210 frs für 100 Kilo.

Firmen-Nachrichten.

Alverdissen. Firma: Fr. Rakemann in Sonneborn. Inhaber ist der Kaufmann Friedrich Rakemann. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Bant. Firma: Georg Coldewey in Rüstersiel. Inhaber ist Georg Coldewey. Geschäftszweig: Kolonialwarengeschäft.

Breslau. Die Firma Klose & Modlich ist erloschen.

Bützow. Firma: Johann Bielefeldt. Inhaber ist Kaufmann Johann Bielefeldt. Geschäftszweig: Drogenhandlung.

Horn, Lippe. Firma Teutonia-Drogerie Johannes Surmann Horn: Inhaber ist der Drogist Johannes Surmann zu Horn. Geschäftszweig: Drogen- und Kolonialwarenhandlung.

Konkurse.

Bielefeld. Bäckermstr. Carl Wulfhorst in Sieker Nr. 143.
Delitzsch. Krämer Franz Bergmann in Serbitz bei Brehna.
Dresden. Bäckermstr. F. W. A. Lochner, Oschatzerstrasse 11.
Gelsenkirchen. Krämerin Clara Herrmanns, Westfalenstrasse.
Halle, Saale. Zuckerwarenhdler. Ernst Mittler, Oleariusstr. 5.
Hannover. Brotfabrikant Otto Freimann in Felber.
Heidelberg. Krämer Johann Gramlich in Schlierbach.
Kaiserslautern. Krämer Karl Hartung.
Kamenz. Bäckermstr. N. Krahl in Krostwitz.
Königslutter. Bäckermstr. Ernst Völke.
Leipzig. Konditor Karl Schöppl, Zeitzerstr. 16.
Mannheim. Krämer Georg Mattheiss, Laurentiusstrasse 6.
Ohligs. Krämer Peter Stoll, Düsseldorferstr. 3.
Pirmasens. Bäckermstr. Gottlieb Heller.
Steele. Krämer Otto Becker in Kray-Nord.
Tölz. Krämer Johann Steinberger.
Villingen, Baden. Bäckermstr. J. G. Kling in St. Georgen.
Wandsbek. Krämer Theodor Kongehl.

Digitized by Google

Geschäftseröffnungen.

Freiburg. August Bank, Ecke Burgunderstrasse 1, eine Konditorei;
Giessen. Minna Simon unter der Firma Klein & Weber, Lindenplatz 12, ein Kaffee-Spezialgeschäft;
Görlitz. Bergemann, Teichstrasse 15, eine Bäckerei;
Hagenau. August Engel, Landweg 140, eine Konditorei;
Lüneburg. Minna Heinrichs, Kuhstrasse 5, ein Schokoladen-Spezialgeschäft;
Mittweida. Bruno Müller, Lutherstrasse 10, eine Konditorei. K.

Zeitz. Die Firma F. A. Oehler, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik, feierte ihr 75jähriges Bestehen. K.

Bodenbach (Böhmen). Hermann Winkler, Direktor der Schokoladenfabrik Jordan & Timäus, ist im 60. Lebensjahre gestorben. K.

Neue Kakao-Fabrik in Rovereto (Südtirol). Die Firma Erven Kaspar Flick aus Amsterdam wird die Fabrik Spielmann in der Villa Savioli übernehmen. Die neue Kakao-Fabrik beginnt Anfang 1907 ihre Tätigkeit. K.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Betriebsleiter

für eine grosse Schokoladenfabrik in Dresden per sofort oder per 1. Januar 1907 gesucht. Nur **allererste Kräfte,** welche an dispositionsfähiges, umsichtiges, vollständig selbständiges Arbeiten gewöhnt und mit der Branche vollkommen vertraut und kautionsfähig sind, die ferner gleichen leitenden Stellungen bereits langjährig mit Erfolg vorgestanden haben, durchaus kaufmännisch, sowie technisch gebildet und mit den Einrichtungen zur Herstellung von Schokoladen der Neuzeit entsprechend vollkommen vertraut sind, wollen sich bei Zusicherung einer Lebensstellung bei hohem Salair unter Angabe der Gehaltsansprüche, des Alters, sowie Beifügung der Zeugnisabschriften und der Photographie an die Expedition des Gordian unter **F. H. 646** melden.

Akzeptaustausch

mit nur solventer Firma gesucht. Näheres unter **N. W. 648** an den Verlag des Gordian erbeten.

Ein in der gesamten **Kakao-, Schokoladen-, Kakes-, Waffeln** und **Zuckerwaren-Fabrikation** erfahrener Fachmann

sucht Stellung als technischer Leiter

in grösserem Werke. Viele Jahre in gleicher Stellung, verfügt Suchender über alle für einen derartigen Posten erforderlichen Fähigkeiten. Alter 38 J., Christ, verheiratet. Gute Zeugnisse und beste Referenzen.

Off. an den Verlag des Gordian unter **S. K.** erbeten.

Gut und billig erhalten Sie Ihre **Etiketten, Umschläge usw.** bei **Dietz Gebr.,** Lahr, Baden.

Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Schokoladen-Kisten

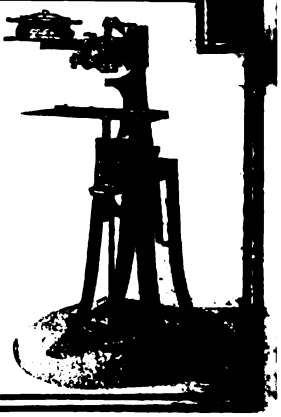
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Sie haben es in der Hand

Ihre Packungen mit unseren gesetzlich geschützten **aparten Bändern** aufs modernste auszurüsten.
Bandfabr. Jenzer-Bloesch
Bern.
Vertreter gesucht.

Betriebskapital vorschussfrei für Gross- und Industrie-Firmen durch
Max Rudow, Berlin 13.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu
Haferkakao.
Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Zugabe- und Füllartikel

aus Porzellan (nichtfigürliches Genre) als Behälter für **Schokolade, Zuckerwaren, Kakes, Kaffee usw.** werden unt. **Berücksichtigung spezieller Wünsche** von grosser Fabrik für Massenerzeugung noch übernommen. Gefl. Anfragen erbeten unter **L. C. 7122** an **Rudolf Mosse, Chemnitz.**

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

1. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von **Fabriken** (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

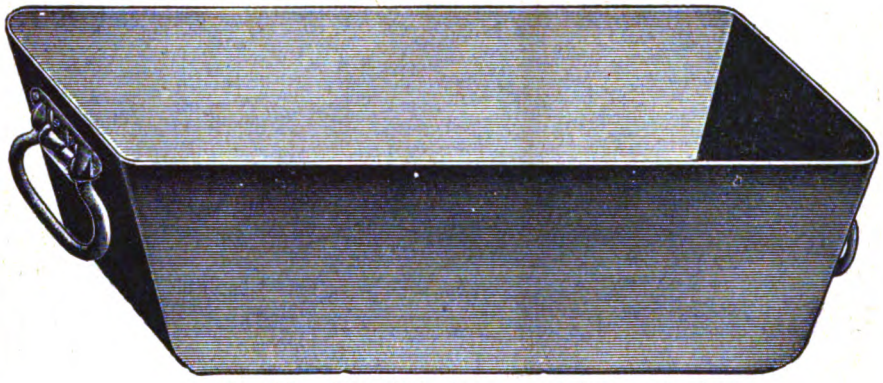
EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefert als Spezialität
QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	28	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	33	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	120	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

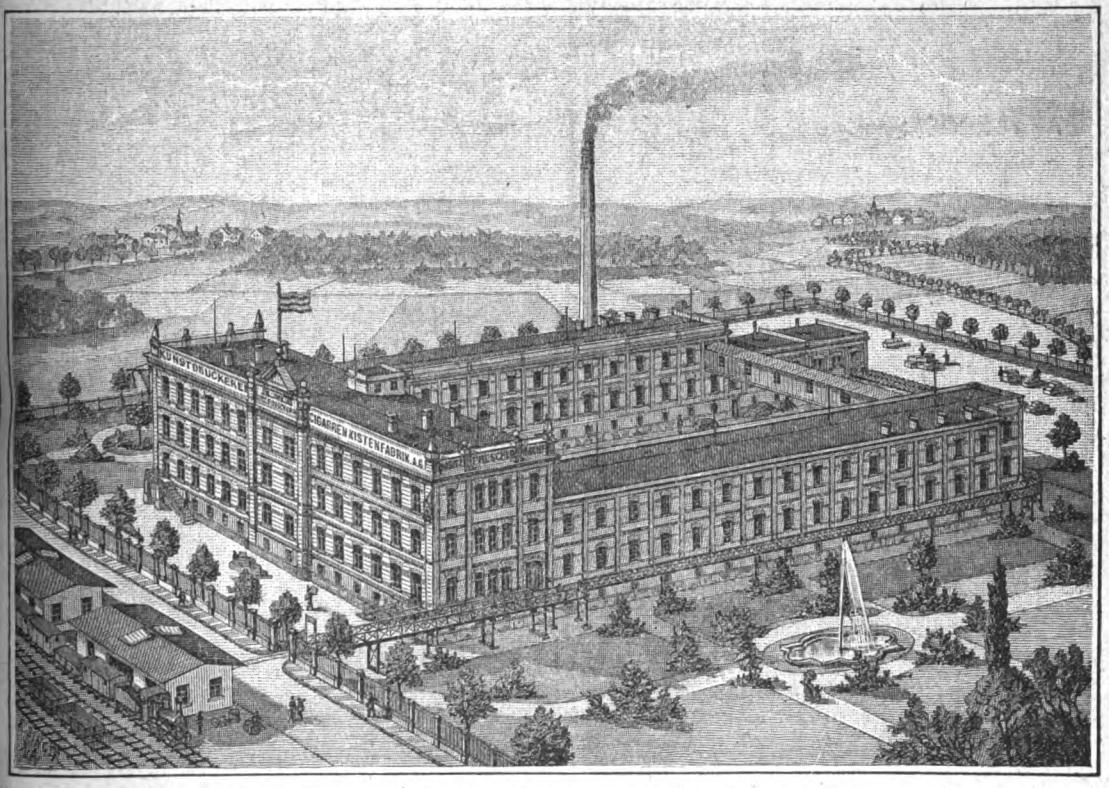
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Chromos

Oehmigke & Riemschneider Neu-Ruppin liefern

in allen Arten und Grössen.

Schwarzwälder Waldbeeren-Brennerei

Gegründet 1868.

Gust. Böhringer's Nachf.

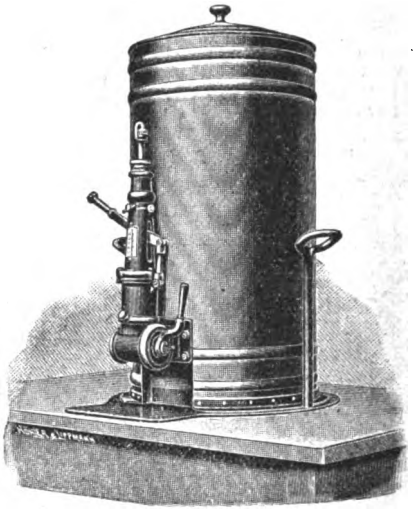
Mitteltal-Baiersbronn (Wttbg.)

empfiehlt zum Bezuge seine wiederholt ausgezeichneten Spezialerzeugnisse:

Muster gern zu Diensten. **Himbeergeist** in garantiert reiner Ware.

Kirschenwasser usw.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XII. Jahrgang. **Nr. 281.** Hamburg, 8. Januar 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

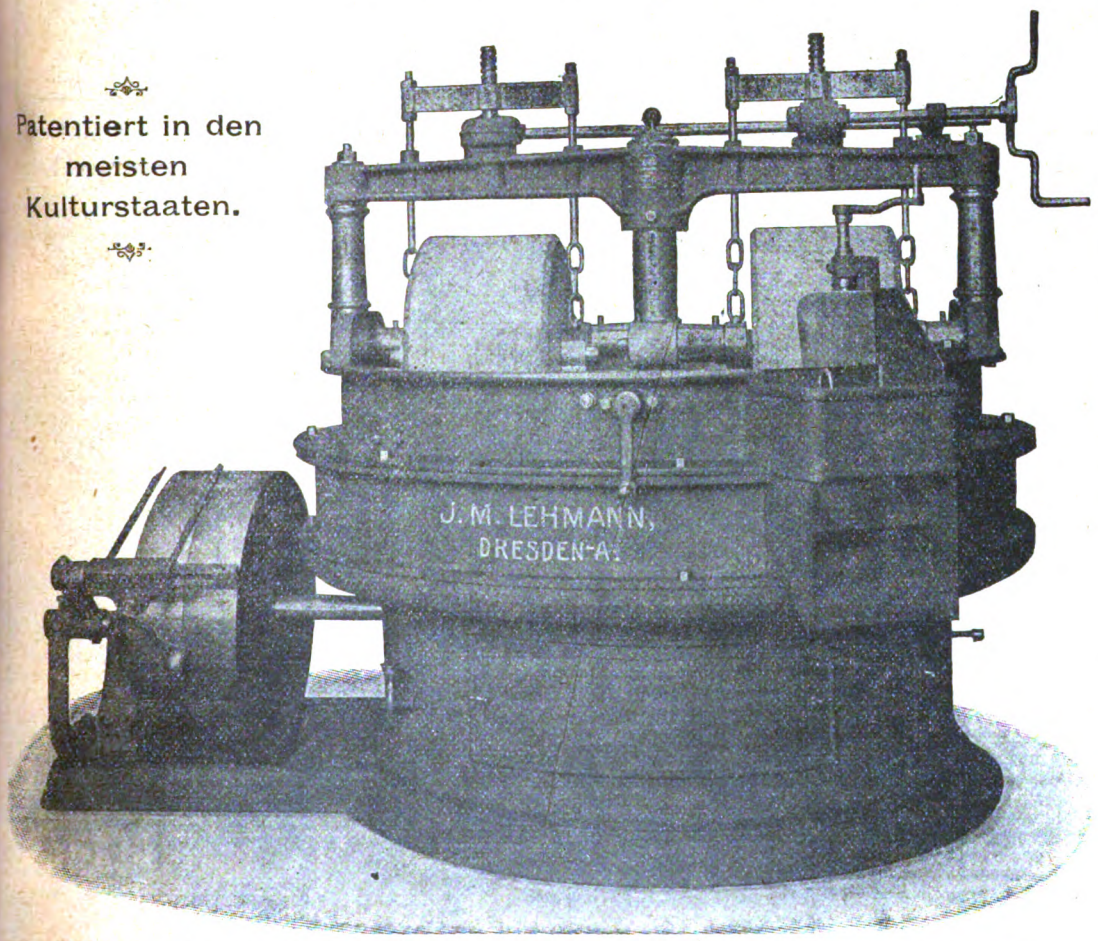
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

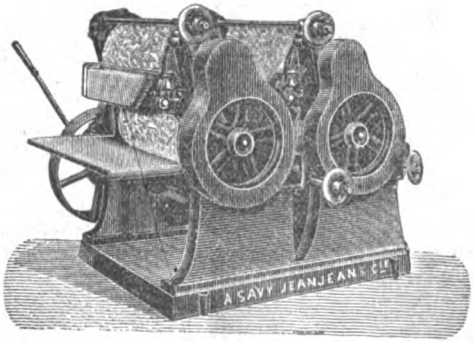
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn. Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 281
vom 8. Januar 1907.

San Thomé-Kakao. — Glossen zur Kakaohausse. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

San Thomé-Kakao.

Heute liegen die abgeschlossenen Berichte über die Lissaboner Ankünfte von San Thomé-Kakao für das letzte Jahr vor; die später folgende Tabelle zeigt, wieviel in den Jahren 1899 bis 1906 in Lissabon dem Handel und dem Verbrauch aus der Ernte übergeben worden ist.

Die glatte Aufrechnung ergibt, dass angekommen sind:

im Jahre	1906:	410 326	Sack
» »	1905:	427 745	»
» »	1904:	341 600	»
» »	1903:	367 515	»
» »	1902:	293 650	»
» »	1901:	276 544	»
» »	1900:	220 584	»
» »	1899:	223 882	»
» »	1898:	165 755	»
» »	1897:	141 363	»

Es geht daraus hervor, dass seit dem Jahre 1897, das nur 141 000 Sack liefern konnte, während wir 1906 410 326 Sack bekommen haben, dreimal soviel Kakaobäume tragbar geworden sind. Diese bedeutenden Mehranpflanzungen sind die Folge der ausserordentlich glücklichen Preisperiode, die zwischen 1880 und 1895 liegt und die den portugiesischen Pflanzern, erstens durch ein gutes Goldagio, zweitens durch hohe Marktpreise sehr hohe Gewinne gebracht hat. Diese hohen Gewinne haben in allen Teilen der Inseln San Thomé und Principe neue Kakaoplantagen entstehen lassen. Die alljährlich steigenden Erntemengen beweisen das.

Nach den amtlichen hamburgischen Zahlen haben wir in den letzten 25 Jahren die folgenden Durchschnittspreise für Kakao gezahlt:

	für 100 Kilo		für 100 Kilo
1880:	130.86 Mk.	1893:	149.— Mk.
1881:	138.06 »	1894:	121.32 »
1882:	141.20 »	1895:	106.81 »
1883:	159.23 »	1896:	101.47 »
1884:	148.45 »	1897:	114.98 »
1885:	159.99 »	1898:	143.18 »
1886:	137.42 »	1899:	130.58 »
1887:	142.72 »	1900:	140.12 »
1888:	136.72 »	1901:	129.23 »
1889:	127.44 »	1902:	123.46 »
1890:	132.10 »	1903:	116.26 »
1891:	143.81 »	1904:	114.95 »
1892:	142.33 »	1905:	110.73 »

Man sieht, das wir seit 1902 langsam zurückgehende Preise gehabt haben. Man kann daraus auch mit einiger Sicherheit schliessen, dass seit 1903 nennenswerte Neuanpflanzungen nicht vorgenommen sind, besonders aber nicht in portugiesischen Kolonien und besonders nicht 1904 und 1905. Da das Goldagio verschwunden war, brachten die Preise dieser beiden letzten Jahre allen Pflanzern Verluste; je grösser die Plantagen, desto grösser war der Jahresverlust. Dagegen sind die drei Jahre 1898 1899, 1900 und auch noch 1901 recht gute Jahre gewesen; sie haben wohl Anregung zu Neuanpflanzungen geben können; sie haben in Santo Domingo und in Akra auch tatsächlich grosse Erweiterungen hervorgerufen; sie werden auch auf San Thomé nicht ungenutzt geblieben sein. Dann dürfen wir im

Digitized by Google

kommenden Jahr aus neuen Baumschlägen wohl neue Bohnenmengen erwarten, die den alten Ernteerträgen aus den alten Pflanzungen hinzugezählt werden können.

Die Lissaboner Ankunftszahlen dürfen nicht zugleich als Erntezahlen, als Ertragzahlen angesehen werden. Die Haupterntezeit liegt gerade in der Zeit der Jahreswende, der Jahresabschlüsse. Erreicht ein Dezemberdampfer einmal seinen Hafen Lissabon um eine Stunde zu spät, kommt er also statt am 31. Dezember, abends 11 Uhr, erst am 1. Januar früh 12¼ Uhr in Lissabon an, so muss er in der Ankunftstabelle des alten Jahres fehlen, er kommt dann in die erste Reihe des neuen Jahres.

So ist es im Dezember 1904 gegen Januar 1905 gewesen, und aus dieser Ursache erklärt es sich, dass das Jahr 1904 um 20 000 Sack zu klein, das Jahr 1905 aber um 20 000 Sack zu gross in der Tabelle erscheint. Im Monat Dezember hatte der dritte Dampfer seinen Hafen nicht mehr erreicht. Dadurch konnten nur die Ladungen von zwei Dampfern für Dezember 1904 angeschrieben werden. Der Januar 1905 bekam dafür die Ladung von vier Dampfern, nämlich 75 244 Sack. Berücksichtigt man diesen Umstand nicht, dann sieht es so aus, als ob das Jahr 1906 in seinen Ernteerträgen zurückgegangen wäre. Und sicherlich werden sich Spekulanten finden, die das ausnutzen. Denen sei die folgende Reihenfolge entgegen gehalten, die diese reine Transportversäumnis berücksichtigt. Alsdann stellen sich die Ernteerträge auf

410 326	Sack	für	1906
407 745	»	»	1905
361 600	»	»	1904
367 515	»	»	1903
293 650	»	»	1902

usw.

Noch immer ist die Erntearbeit der laufenden Saison gegen das vorige Jahr und gegen normale Jahre zurück. Die Ernte soll nicht so schnell zu Ende gehen, wie sie es 1906 und 1904 getan hat; man rechnet deshalb damit, dass recht starke Erträge und Zufuhren nicht schon mit dem Februar aufhören, sondern dass wir bis in den März/April mit reichlichen Ankünften versorgt werden. Ganz besonders gross sollen die Januarzufuhren werden. Der erste, bereits abgelassene Januardampfer hat über 20 000 Sack gebracht, und für die beiden dann folgenden Dampfer soll reichliche Ladung angemeldet sein.

* * *

In den Lissaboner Zeitungen erscheinen hin und wieder Auszüge aus dem Gordian; augenblicklich meist nur solche, die sich dazu eignen, die Haussestimmung zu stützen, die Pflanzer zu warnen, ihre Preise fallen zu lassen. Einer dieser Aufsätze, der am 16. Dezember 1906 im Lissaboner »Jornal do Commercio« stand, lautet:

»Lissabon, den 16. Dezbr. 1906.

Kolonialwaren-Markt.

Kakao. In unserem letzten Bericht schrieben wir, dass die voraussichtlichen Abladungen sich auf 35 000 Sack beziffern würden; bei der Revision entging es uns, dass anstatt 35 000 Sack 396 000 Sack irrtümlich im Druck erschienen. Unsere Leser werden ohne Zweifel gleich das Absurde dieser versehentlichen Notiz eingesehen haben, nach welcher fast die ganze jährliche Ernte fertig zur Verschiffung gestanden haben würde. Auf keinen Fall hat sich die Lage seit dem letzten Bericht geändert. Einige Partien feine Kakaos wurden mit 5000 Reis bezahlt, und wir sind der Ansicht, dass, wer zu den heutigen Preisen kauft und mit Weiterverkaufen bis Mitte Januar zu warten versteht, vielleicht kein schlechtes Geschäft macht. Auf der anderen Seite muss man in Betracht ziehen, dass Aufträge für prompte Verschiffung und selbst für Januar-Kontrakte gänzlich aufgehört haben. Die Zeitschrift »Gordian«, die von den deutschen Fabrikanten stark gelesen wird, bringt einen sehr ausführlichen Artikel, in welchem sie an Hand von Weltstatistiken den Beweis führt, dass die augenblicklichen Preise übertrieben hoch sind, und der Wert von St. Thomé in Bälde wieder um 30 Prozent von seiner jetzigen Höhe heruntergehen wird. Es ist selbstverständlich, dass es bei dem schon herrschenden Widerstand der Blankoverkäufer und der kleinen Nachfrage von seiten der Fabrikanten in dieser Zeit unnütz ist, mit grossen Aufträgen bis Ende des Jahres zu rechnen. Selbst wenn die Preisforderungen um 100 oder 200 Reis ermässigt würden, könnte man heute nicht viel Kakao unterbringen, da die auswärtigen Käufer, die sich der Hoffnung hingeben, einem tatsächlichen Zusammenbruch beiwohnen zu können, nicht in den Markt gehen, sobald kleine Zugeständnisse gemacht würden, da sie diese als Schwäche ansehen würden. Dasselbe Journal »Gordian« gibt die Kakaovorräte, die in Lissabon am 25. November zum Verkauf lagen, mit 92 000 Sack auf und fügt hinzu, dass die Hausse in Thomé rein spekulativ ist. Welche Naivität, die Hausse eine spekulative zu nennen! Wenn etwas rein spekulativ war, so war es die vorherige Baisse, da sie von für die Pflanzungen ruinösen Verkäufen angebahnt und durch das schädliche System der Lieferungsverkäufe geschaffen wurde. Als der Moment zur Deckung solcher Verkäufe herankam, waren der falschen Berichte nicht wenige, die man aussprengte, und durch die man einen Druck ausüben wollte, in der Absicht, den nötigen Kakao zu für den Pflanzern verlustbringenden Preisen erzwingen zu können. Wenn diese sich dann vereinigten in der festen Absicht, nicht an jene zu verkaufen, die dieses schädliche System unterstützen, und wenn sie auf statistisch festgestellte Kargheit anderer Provenienzen gestützt, erreichten, den Preis ohne Machenschaften auf ein Niveau zu erheben, welches erlaubt, aus dem angelegten Kapital raisonable Zinsen zu ziehen, und wenn wir dadurch heute bei relativ kleinen Beständen, 50 Prozent über den Junipreisen stehen, so ist es kindlich, das eine reine Spekulation zu nennen, was in reiner Selbstverteidigung geschah, um mit der künstlichen und schädlichen Preisentwertung aufzuräumen. Wahr bleibt es, dass wir schon einen raisonablen Preis erreichten. Wir lenken nochmals die Aufmerksamkeit auf die Tatsache, dass die heutigen Preise Marge lassen, und da noch Bedarf von seiten des Konsums vorliegt, so würde es ein schwerer Irrtum sein, zu erwarten, dass die Preise fortdauernd ohne Aufhören steigen können, einfach deshalb, weil sie schon 50—60 Prozent gestiegen sind. Wenn man die Begehrlichkeiten zu weit treibt, so muss der Augenblick kommen (den man im oben erwähnten Artikel schon für gekommen erachtet), dass man von Spekulation à la Hausse sprechen kann, und wir würden dann die Reaktion erleben, die zu vermeiden jeder Interesse hat. — Am 1. Dezbr. lagen im Zoll 77 000 Sack Kakao, von diesen kann man kalkulieren, sind oder werden bis zum 22. ds. 44 000 Sack verschifft. Wenn man, was die beiden ersten Dezemberdampfer brachten, also 46 000 Säcke hinzufügt, so bleibt ein Bestand von 83 000 Säcken, dem man noch die Ladung

Digitized by Google

des dritten Dampfers, die man auf 20 000 Sack schätzt, hinzuzählen muss. In erster Hand bleibt inkl. dieser beiden Dampfer ein Maximum von 45000 Sack zirka, die unterzubringen sind, und dies hat kein Bedenken weiter, da sich die bedeutendsten Pflanzer seit langer Zeit dahin entschieden haben, falls es notwendig sein sollte, selbst einen Stock bis 100000 Sack zu halten, und mit den Mitteln, über welche diese Kapitalisten verfügen, kann man ohne Kapitalschwierigkeiten den für die Unterbringung derselben günstigen Augenblick abwarten. In zweiter Hand liegt wenig Kakao, vielleicht reicht es nicht an 10000 Säcke.

Der Saldo, der sich diesergestalt zwischen 83000 und 55000 Sack ergibt, besteht fast in seiner Gesamtheit aus Kakao, welcher verkauft ist und auf Verschiffungsinstruktionen wartet. Man sieht also, dass selbst, wenn wir während einer oder zwei Wochen ohne Aufträge bleiben, die Lage nichts beunruhigendes an sich hat.

Wir notieren als Werte für die Wiederausfuhr:

Feinste	4800/4900
Paiol	4000
éscolha	4000

Die Tendenz aller Märkte ist fest, weil Zufuhren anderer Provenienzen fehlen.«

* * *

Ein anderer Aufsatz stand in der Lissaboner Zeitung »O Dia« vom 16. Dezember 1906 und lautete so:

»Um einen Begriff von der ausserordentlichen Steigerung des Verbrauchs dieses Produktes zu geben, was die Pflanzer von St. Thomé sehr interessieren wird, entnehmen wir dem heute eingetroffenen »Gordian« die folgenden Ziffern über den deutschen Verbrauch:

1881	2 460 000	Kilo
1891	7 087 000	»
1901	18 410 000	»
1905	29 633 100	»
1906	34 000 000	»

Um nur die letzten fünf Jahre zu erwähnen, hat der Verbrauch von Kakao sich von 18 410 000 Kilo auf 34 000 000 Kilo gehoben.

Der Verbrauch der Vereinigten Staaten übersteigt diese Ziffern noch; er betrug 1901 20 565 958 Kilo, und für 1906 berechnet er sich auf 35 600 000 Kilo.

Die genannte deutsche Zeitschrift fordert angesichts dieser Zahlen auf, die Pflanzungen in den afrikanischen Kolonien ihres Landes auszudehnen, damit das Land auf diese Weise in den Stand gesetzt würde, sich auf vorteilhafte Weise an den Unternehmungen zu beteiligen, deren Erträge die fortschreitende Bedarfszunahme wird aufnehmen können.

Dennoch erfordern Kakaopflanzungen viele Jahre, um zu tragen, und St. Thomé hat gezeigt, dass trotz seiner bevorzugten Lage, viel Land weder das erhoffte Ergebnis aufweist, noch das erzielte Produkt die Fortschritte, die ein halbes Dutzend Jahre voraussehen lassen.«

* * *

Wir kennen die Verfasser und die Uebersetzer nicht. Aber vielleicht können sie recht gut deutsch verstehen. Dann seien sie hiermit höflichst gebeten, den Lissaboner Pflanzern auch einmal die Sätze ins Portugiesische zu übersetzen und in Lissaboner Zeitungen zu bugsieren, die die Stimmung der Kakaoverbraucher, der Kakaokonsumenten wiedergeben. Sehr gut eignet sich der heutige Aufsatz »Glossen zur Hausse« dazu; besonders empfehlen wir, was auf Seite 961 und 963 bis 965 steht.

* * *

Kakaopflanzer und Kakaoverarbeiter, also tropische Landwirtschaft und europäische Industrie, sollten in Zukunft mehr Hand in Hand arbeiten, als sie es bisher getan haben. Wer diesem Bestreben entgegen arbeitet, also in erster Reihe die Baisse- und Haussespekulanten, sollte mit allen erlaubten Mitteln aus den Kakaogebieten entfernt werden. Niemals sollte die Kakaoindustrie die Bohnenproduzenten bis aufs Blut peinigen, niemals sollten segensreiche Ernten den Anlass bilden, die Preise der Bohnen bis unter die Gestehungskosten zu drücken. Aber auch andererseits sollten die Bohnenproduzenten, wenn einmal der Konsum sich nach oben entwickelt, wenn einmal der Bedarf eines Jahres der Erntemenge desselben Jahres etwas voraus eilt, ihre Bohnenvorräte nicht einsperren und sie dem Bedarf vorenthalten, in der spekulativen Hoffnung, die Preise für eine kurze Zeit noch etwas höher zu treiben! Bis heute sind an solchen Treibereien, nach unten wie nach oben, ausnahmslos gewerbsmässige Spekulanten schuld gewesen; eine Hand voll davon, oft eine einzige Person ging voraus, und sehr bald trottete aus dem Handelslager ein ganzes Heer versteckter und verschämter Spekulanten hinterdrein.

Aktiv gänzlich unbeteiligt sind am Beginn einer solchen Spekulationsperiode fast immer drüben die Pflanzer, hüben die Fabrikanten gewesen. Später werden beide mitgerissen, und man müsste ein gänzlich weltfremder Idealist sein, wenn man auf den Fabrikanten schelten wollte, der zu den billigst möglichen Preisen einzukaufen trachtet, und man darf umgekehrt es den Pflanzern nicht allzuübel nehmen, wenn sie hohe Preisperioden nicht so leicht wieder fahren lassen werden.

Aber es fragt sich doch, ob es nicht möglich ist, den Ausschreitungen in der Preisbildung zu steuern, ob es nicht durchzusetzen ist, dass auf Grund einer anzubahnenden besseren Verständigung zwischen Fabrikanten und Pflanzern länger dauernde Preisperioden geschaffen werden können, die dem Pflanzer geben, was des Pflanzers ist, und dem Fabrikanten es möglich machen, in ruhiger, fortschreitender Weise an der Steigerung des Bedarfes zu arbeiten.

Wir haben wiederholt hier ausgesprochen, — die Lissaboner Zeitungen mögen sich diese Sätze auch einmal zu eigen machen — dass es nicht bloss unbillig, sondern wirtschaftlich falsch ist, die Kakaopreise auf einen Preisstand zu bringen (z. B. von 40—45 Mk. für 50 Kilo cif Hamburg) der den Pflanzern keinen Gewinn, sondern Verluste bringt. Wir bewilligen ohne weiteres einen Preisstand von 55—58—60 Mark für 50 Kilo gut aufbereitete Konsumbohnen. Das ist ein Satz, bei dem in der ganzen Welt Kakao mit entsprechendem Kaufmannsgewinn gebaut werden kann. In der Landwirtschaft wie in der Industrie muss man mit Durchschnittszahlen im Ernte- und im Geldertrage rechnen. Was nützt es dem Pflanzer, wenn er sechs Monate hindurch einen Preis von 70 Mk. für seinen Kakao bekommt, und hinterher, weil dieser hohe Preis den Bedarf ins Stocken gebracht hat, ein oder zwei Jahre lang seinen Kakao zu 50 Mk. nicht los werden kann! — Und umgekehrt, was nützt es den Fabrikanten, wenn sie im Laufe von fünf Jahren einmal ein Jahr haben, in dem sie zu 45 Mk. Kakao kaufen konnten, wenn sie vier Jahre lang nachher haben 65—70 Mk. bezahlen müssen. Wie oben bei hohen, bei zu hohen Preisen der Bedarf ins Stocken kommen muss, so kommt unten bei

Digitized by Google

zu niedrigen Preisen die Erweiterung der Anpflanzungen ins Stocken.

Ist es nicht viel richtiger, wir haben laufend richtige, gerechte Durchschnittspreise?

Will man in Lissabon und will man in den Kakao verzehrenden Ländern nicht einmal darüber nachdenken, wie die Aufregung zu verbannen und ruhiges Arbeiten heimisch zu machen ist?

* * *

Die folgende Tabelle zeigt die monatliche Ankunft von Thomé-Kakao in Lissabon nach einer Aufstellung der Firma Otto Ziems in Lissabon:

Ankünfte von San Thomé-Kakao in Lissabon in Säcken:

	1899	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906
Januar	22007	28182	34824	27871	36944	51017	75244	61088
Februar	13754	15465	24477	17928	30695	21365	38070	28982
März	9075	8305	6561	11331	23679	8911	13660	9958
April	13892	7905	11353	10365	10445	8294	8986	5080
Mai	23106	18536	29019	15165	14896	21316	14613	14335
Juni	20370	16972	29480	15471	32565	25369	26791	44634
Juli	12419	18274	18079	17119	20383	16279	41551	40257
August	12099	9774	10025	30264	21085	23332	27697	21041
September	15321	12783	12857	31097	32199	30581	36965	24920
Oktober	21258	17013	28885	41133	42832	43171	46398	38844
November	19457	26251	34216	33793	46911	53355	45066	53997
Dezember	41124	41124	36768	42113	54881	38610	52704	67190
	223882	220584	276544	293650	367515	341600	427745	410326

Glossen zur Kakaohausse.

Kennt jemand Herrn »Bock aus Antwerpen«? Kennt einer die Stadt Antwerpen als weltversorgenden Kakaohandelsplatz? — U. A. w. g.

Die hamburgische Tageszeitung »Hamburgische Börsenhalle« hat einen neuen Mitarbeiter bekommen. Er zeichnet sich als »W. Bock aus Antwerpen« und hat die Berichterstattung über Kakao übernommen. Am 21. Dezember gab er sein erstes Debüt in einem Aufsatze, der wie folgt lautet:

»Kakao.

»Vor einigen Tagen erschien in deutschen Zeitungen ein Bericht über die Kakao-Welternte unter Berufung auf einen in der Fachzeitschrift »Gordian« veröffentlichten Artikel, welcher die Ursache der Preissteigerung in der Hauptsache auf Spekulationstreibereien in Hamburg, New-York und London zurückzuführen versuchte. Dass Kakao, wenn auch nicht annähernd in dem Masse wie Baumwolle, in dem letzten Jahre Gelegenheit zu Spekulationen gegeben hat, ist nicht zu bestreiten, aber die Preissteigerung lediglich darauf zurückzuführen, würde eine totale Verkennung der Tatsachen auf dem Kakao-Weltmarkt, sowohl der Produktion als auch des Konsums bedeuten. Die Produktion hat mit dem Verbrauch durchaus nicht Schritt gehalten und weist bei verschiedenen Sorten sogar recht erhebliche Minderergebnisse auf. Nehmen wir beispielsweise Bahia, so ergibt sich ein Export in diesem Jahre bis einschliesslich 31. Oktober von 189 300 Sack gegen 231 900 Sack in 1905. Von dieser Ernte sind aber allein nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika in diesem Jahre bis 30. September 11 886 735 lbs gegen 5 040 139 lbs im vorhergehenden Jahre (1905) während des gleichen Zeitabschnitts gegangen; es ist also grade das doppelte Quantum für Amerika zu beständig steigenden Preisen aus dem Weltmarkt genommen worden, was wohl der beste Beweis für den ausserordentlich vermehrten Verbrauch in den Vereinigten Staaten ist, und für sich allein schon eine Erklärung für die Preiserhöhung dieser Kakaosorte bilden kann. Nach Deutschland sind allerdings einschliesslich 31. Oktober 5 194 800 Kilo gegen 3 518 000 Kilo im Vorjahr für die gleiche Periode verschifft worden, indessen ist dieses Mehrquantum von 1 676 800 Kilo nicht von Belang und wird durch Mindereinfuhr von anderen Sorten, namentlich aus Ekuador und Westafrika kompensiert. Dagegen beträgt die Einfuhr in Frankreich von Bahia nur 4 470 000 Kilo gegen 5 168 700 Kilo im Vorjahr und 8 155 000 Kilo in 1904.

Schroffer gestalten sich aber die Ziffern, wenn man die Verhältnisse in Westindien statistisch beleuchtet. Die Ernte auf Trinidad ergab im Jahre 1905 bis 31. Oktober 32 020 605 lbs gegen 36 768 450 in 1904, während man im laufenden Jahre während der gleichen Periode nur auf 22 074 840, also ein Minderquantum von über 10 Millionen gekommen ist. Die Trinidadernte ist durch mangelhafte Blüte, verursacht durch ungünstige Witterungsverhältnisse, vollständig missraten. Während 1905 die Einfuhr von Westindien nach Frankreich bis 31. Oktober 10 552 700 Kilo betrug, erreichte sie 1906 bis zu dem genannten Tage nur 7 231 100, wie denn überhaupt der Gesamtimport nach Frankreich von allen Kakaosorten 4 405 700 Kilo gegen das Vorjahr zurückbleibt. Der sichtbare Vorrat in Frankreich betrug am 31. Oktober d. J. infolgedessen auch nur 10 382 100 Kilo gegen 19 279 600 und 20 734 800 in den beiden vorhergehenden Jahren. Bei Gegenüberstellung dieser Ziffern kommt man unwillkürlich zur Erkenntnis, dass von einem grossen Vorrat nicht die Rede sein kann, und die Ansicht in eingeweihten Kreisen ist auch, dass die Konsumenten im Inland sowohl in Frankreich als auch in Deutschland und anderen Chokolade und Kakao fabrizierenden Ländern ihren Vorrat bis zum letzten Sack verarbeiten und nur die zur Aufrechterhaltung ihres Betriebes erforderlichen Materialien monatlich, zuweilen sogar wöchentlich, kaufen. Bei den um 50 Prozent gestiegenen Preisen will eben jeder Fabrikant vermeiden, längere Kontrakte zu machen, in der Hoffnung, in absehbarer Zeit doch wieder billiger einkaufen zu können. Die Deutschland mit in erster Linie interessierende Kakaosorte ist San Thomé. Die Ankünfte in Lissabon betrugen vom 1. Januar bis 30. November 342 699 Sack gegen 355 748 Sack. Wenn nun auch im Dezember noch auf starke Ankünfte zu rechnen sein dürfte, sodass das Defizit gegen das Vorjahr ausgeglichen werden könnte, so sind wir von einer belangreichen Mehrernte doch noch weit entfernt. Nun sind aber die Verhältnisse bezüglich Vorräte bei den Fabriken in Deutschland die gleichen wie in Frankreich: man zehrt am allernotwendigsten, und dieses Faktum dürfte das Haupthindernis zu einem plötzlichen und

Digitized by Google

grossen Preisrückgang bilden. Es ist nicht zu übersehen, dass die Preise infolge der Baissespekulation im vorigen Jahr auf ein Niveau heruntergegangen waren, das in keinem Verhältnis zu dem Wert des Kakaos stand und den Pflanzern einen Gewinn nicht mehr abwarf. Die enormen Preisunterschiede illustrieren folgende Londoner Notierungen Anfang Dezember:

	1906	1905
Trinidad ordinary	78—85 sh	46—50 sh
Trinidad superior	87—92 »	45—60 »
Bahia fair fermented	75—77 »	43—50 »
Thomé	71—76 »	45—50 »
Jamaika	70—75 »	46—50 »
Ceylon	70—90 »	43—50 »
Samana	68—71 »	46—47 »
San Domingo	60—63 »	39—40 »
Caracas	69—80 »	50—65 »

Dass die Preise auf der jetzigen schwindelhaften Höhe dauernd bleiben werden, ist nicht anzunehmen, es fragt sich nur, wann der Wendepunkt kommen wird; und nach den obigen statistischen Aufführungen dürfte er in diesem oder nächsten Monat kaum eintreten, umsomehr als in 2 bis 3 Monaten die Haupternten bereits ihr Ende erreichen und nachher auf nennenswerte Ankünfte bis auf weiteres nicht zu rechnen ist.

Antwerpen, den 15. Dezember 1906. W. Bock.«

* * *

Da ich doch so ziemlich alle Firmen kenne, die ihre Hände im Kakao haben, da mir aber Antwerpen als Kakaoplatz, Herr W. Bock als schriftstellernder Kollege noch so gänzlich unbekannt geblieben waren, witterte ich Spiegelfechterei. Ich liess in Antwerpen nachforschen und in Hamburg. Das Resultat war: Es gibt in Antwerpen keine Kakaofirma W. Bock. — Aha! Dann habe ich den Kollegen anderswo zu suchen. Das tat ich. Eigentümlichkeiten im Satzbau und in der Wortschreibung — ein Antwerpener wird doch nicht »**Kakao**« und nicht »**Chokolade**« schreiben! — führten zu der Vermutung, dass ich in dem schriftstellernden Kollegen W. Bock wohl einen aus Hamburg stammenden Herrn begrüssen könnte.

Ich bot ihm diesen Gruss in Gestalt des folgenden Aufsatzes, den ich der Hamburgischen Börsenhalle am 27. Dezember einsandte:

»In der zweiten Handelsbeilage des Hamburgischen Correspondenten vom 21. Dezember ist eine Zuschrift abgedruckt, die von einem Herrn W. Bock in **Antwerpen** stammen soll. Ich stelle fest, dass erstens **der Platz Antwerpen** für den Kakaohandel ohne jede Bedeutung ist, und zweitens, dass es in Antwerpen eine Firma W. Bock, die mit dem Kakaohandel in Verbindung stände, nicht gibt.

Danach muss man annehmen, dass der Name des Verfassers sowohl als auch des Herkunftsortes erfunden sind; man darf ruhig sagen, dass der Verfasser ein Hamburger ist.

Damit wäre dann die erste Spiegelfechterei aufgedeckt. —

Weitere Kunststücke sollen die Berechtigung der Kakaohausse erweisen; der Verfasser hantelt mit allerlei Behauptungen und Zahlen, die **längst** widerlegt und richtig gestellt sind.

Vom Bahiakakao behauptet er, bis zum 31. Oktober wären im Jahre 1906 nur 189 300 Sack gegen 231 000 Sack im Jahre 1905 exportiert worden. Hat Herr »Bock« nun seit dem 31. Oktober geschlafen? Wir schreiben heute Ende Dezember und wir wissen, dass uns Brasilien in dem Bahia-Kakaotyp in **diesem** Jahr einen Ernteertrag liefert, **wie ihn die Welt noch nicht gesehen hat.** In 11 Monaten, also bis Ende November, sind aus der Ernte geliefert

1906 = 354 777 Sack
1905 = 232 721 »
1904 = 272 096 »

Warum bringt Herr Bock nicht diese »**richtigen Zahlen**«? Weil sie ihm in seine Beweisführung nicht passen?! —

Auch ist sein Lamento, dass die Vereinigten Staaten in diesem Jahre bis Ende September allein schon 6,8 Millionen lbs mehr Bahiakakao **gekauft** hätten, als 1905 ohne Wert für die Beurteilung des Weltmarktstandes. Kaufte Amerika in 1906 **ausnahmsweise** viel Bahiakakao, gut, dann ist dafür westindischer oder afrikanischer frei geworden. Das ist alles. — Als Schürmittel für Haussepredigten kann das ebensowenig gelten!

Herr »Bock« will diese Bahiąkakaokäufe Amerikas als »den besten Beweis für den ausserordentlich vermehrten Verbrauch in den Vereinigten Staaten« ausgeben.

Will er sich nicht lieber um amtliche Zahlen kümmern, als leichtfertig aus kleinen, immer wechselnden Symptomen Schlüsse ziehen?! Im »Gordian« Nr. 280 kann er auf Seite 950 lesen, dass der amerikanische Verbrauch an Kakao in 9 Monaten dieses Jahres nur um 4,15 Prozent grösser ist, als er in 9 Monaten 1905 gewesen ist. **Das ist auf amtlich festgesetzte Zahlen hin berechnet, Herr Bock!** —[1])

Dass die Trinidadernte in 1906 versagt hat, stimmt. Aber die Trinidadbohne ist eine vertretbare Bohne; **andere** Kakaoländer liefern ähnliches; deshalb brauchte keine Hausse zu entstehen, die die Preise um 25 bis 30 Mark für den Zentner zu hoch getrieben hat. —

Dass in der französischen Statistik für 1906 kleinere Stockzahlen erscheinen, hat seinen Grund in einer veränderten Führung der statistischen Bücher. Früher wurden die reinen Durchfuhren mitberechnet, als zum Generalhandel gehörig. Das geschieht seit Anfang dieses Jahres nicht mehr. Will man behaupten, dass das Stockmanko um 10 Millionen Kilo allein im Jahre 1906 mehr aufgezehrt worden ist, dann muss man doch die Länder vorbringen, die diesen Riesenhunger gehabt haben! Glücklicherweise liegen für 10 Monate nun schon die amtlichen Zahlen vor. Herr Bock findet auf Seite 944, Heft 280 des Gordian die Welttabellen über Welternte und Weltverbrauch.

Diese lehren kurz folgendes: Die Gesamt**ernte** wird in 1906 148 Millionen Kilo Kakaobohnen bringen; der Welt**verbrauch** wird 152 Millionen Kilo **verzehren**. Das Erntejahr 1906 würde also ein Defizit von 4 Millionen Kilo bringen; dieses Defizit könnte bequem aus den Ueberschüssen früherer Jahre genommen werden. Aber dieses Defizit **verringert sich noch durch unerwartet grosse Zufuhren aus San Thomé um ca. 1½ Millionen Kilo, aus Akra um mindestens ½ Million Kilo**, soweit bis heute die Zahlen vorliegen. Bis die Silvesterglocken läuten, können weitere Verringerungen des Defizites eintreten, wenigstens gemeldet werden.

Von allen Ländern hat Deutschland im Jahre 1906 die **grösste** Verbrauchszunahme gehabt. Seit aber der Zentner Kakaobohnen um durchschnittlich 30 Mk. teurer geworden ist, ein Pfund Kakaopulver also um mindestens 40 Pfg., ein Pfund Schokolade um 20 Pf., **stockt der Absatz in allen Teilen des Landes. So schnell der Verbrauch bei niedrigen Preisen sich hebt,**

1) Inzwischen sind die Oktoberzahlen 1906 bekannt geworden, wodurch die Zunahme des amerikanischen Verbrauchs in zehn Monaten 1906 gegen 1905 auf 8,29 Prozent gehoben ist. Diese Zunahme ist aber ebenfalls doch **nicht ausserordentlich.**

Digitized by Google

so schnell sinkt er auch bei hohen Preisen. Die hohen Preise der Kakaobohnen aus den Jahren 78/79, 81/85, 90/94, 1899/1903 sind allen noch in unangenehmer Erinnerung, weil der Absatz sich immer gleich blieb, nicht aus der Stelle rückte. Dagegen zeigen die Jahre 1903/1905 eine Verdoppelung des Verbrauches, ebenso brachten die drei billigen Bohnenjahre 1895/1897 den Verbrauch von 9 auf 15 Millionen Kilo, während bei hohen Bohnenpreisen eine Spanne Zeit von 12—14 Jahren nötig ist, um eine Verbrauchssteigerung von rund 6 Millionen Kilo zu erreichen.

Wer einer ruhigen gesunden Entwickelung aller ehrlichen Arbeit im Ackerbau, in der Industrie, im Handel dienen will, der sorge dafür, dass das Spekulieren mit Rohstoffen aufhört oder doch in bescheidenen Grenzen bleibt. Welche Zukunft liegt vor uns? Wer aus der Geschichte zu lernen versteht und den Lauf des Kakaomarktes aus den lezten 50 Jahren vorurteilslos prüft, der wird schon heute sagen können, was wir zu erwarten haben. Es wird dieses sein:

1. Die hohen Bohnenpreise bringen ganz plötzlich den Verbrauch von Kakaofabrikaten ins Stocken, nicht bloss in Deutschland, sondern in der ganzen Welt.
2. Die Bohnenvorräte schwellen, da wir mitten in der Erntezeit stehen, riesenhaft an. Die nach Hamburg konsignierten Mengen fressen bei dem hohen Geldstande viel Geld an Zinsen und Lagerspesen auf. Mit jedem Tage wird die Ware teurer.
3. Die noch ausstehenden Erträge aus den Winterernten — aus San Thomé werden für Januar schon wieder 60000 Sack gemeldet — werden die erste Hand sehr bald verkaufswilliger machen.
4. Bleiben aber die heutigen Inhaber der Vorräte auf ihrem Preisstande, sinkt wegen der hohen Preise der Bedarf immer weiter, dann werden die Pflanzer in den nächsten Monaten auch zur Hälfte des heutigen Preises keine Abnehmer finden. Die Störungen im Absatze der Fabrikate sind schwer zu beseitigen und erfordern längere Zeit. —

Ich wiederhole, wer es mit der ehrlichen Arbeit hält, der trete den Bestrebungen der Spekulanten entgegen, der dulde es nicht, dass noch länger von Missernten und fürchterlicher Bedarfszunahme geschrieben wird. Beides ist unwahr. —

Hamburg 21, Max Rieck.«
Gustav Freytagstr. 10.

* * *

Die Redaktion der Hamburgischen Börsenhalle lehnte die Aufnahme unter folgender Begründung ab:

»Herrn Max Rieck, Hamburg 21,
Gustav-Freytag Strasse 10.

Wir empfingen ihre Zuschrift und sehen im Eingange derselben einen Passus, den wir nicht aufnehmen können. Die Antwerpener Zuschrift ist uns tatsächlich von Herrn W. Bock in Antwerpen zugegangen; von einer »Spiegelfechterei« ist also nicht die Rede. Auch im übrigen ist, soviel wir bei flüchtiger Durchsicht ersehen können, Ihre Auslassung in einem etwas stark polemischen Ton gehalten. Wir müssen Ihnen daher anheimstellen, entsprechende Aenderungen, namentlich im Anfang, vorzunehmen. Im übrigen sind wir zur Aufnahme einer Entgegnung auf die erste Zuschrift gern bereit.

Hochachtungsvoll!
Neue Hamburgische Börsen-Halle
Redaktion
Huldermann.«

Um meinen Gegengruss bei Herrn »W. Bock aus Antwerpen« aber anzubringen, entschloss ich mich, einen neuen Aufsatz zu schreiben, der dann auch veröffentlicht wurde. Diesen Aufsatz schickte ich mit dem folgenden Brief der Redaktion ein:

»An die
Redaktion der Neuen Hamburgischen Börsenhalle
Hier.

Ich habe keinen Augenblick daran gezweifelt, dass Ihnen der Kakaoaufsatz, mit dem Namen W. Bock unterzeichnet, aus Antwerpen zugegangen ist. Aber ich zweifle auch daran keinen Augenblick, dass der Verfasser in Hamburg und nicht in Antwerpen sein Geschäft betreibt und nicht Bock, sondern — eben — anders heisst.

Es gibt eben in Antwerpen keine Kakaofirma W. Bock, und Antwerpen ist ebensowenig ein Kakaoplatz wie Cuxhaven. Man hat Sie zuerst dupiert und dupiert auch Ihre Leser. Soll ich Ihnen bei Ermittelung des richtigen Verfassers helfen, dann bitte ich mir Brief und Manuskript des Herrn W. Bock auf einige Stunden zu überlassen; ich glaube ohne Schwierigkeiten den wahren Verfasser feststellen zu können.

An meinem Aufsatze möchte ich nichts ändern; ich werde ihn nun in meiner Fachzeitung »Gordian« am 5. Januar 1907 abdrucken. Die falschen Schlüsse des Herrn W. Bock lassen sich, ohne polemischen Charakter zu bekommen, durch beweiskräftigere Sätze nicht gut widerlegen.

Ich habe Ihnen nun einen anderen Bericht verfasst, deren Aufnahme ich Ihnen anheimstelle.

Hochachtungsvoll
Max Rieck.«

* * *

Dieser neue Aufsatz stand am 28. Dezember in der »Hamburgischen Börsenhalle«; er lautet so:

»Herr Max Rieck in Hamburg schreibt uns:

In der zweiten Handelsbeilage des »Hamburgischen Correspondenten« vom 21. Dezember versucht ein Herr W. Bock aus Antwerpen die seit einiger Zeit geltenden hohen Kakaobohnenpreise dadurch zu erklären, dass die Produktion der Bohnen mit dem Verbrauch an Kakaofabrikaten »durchaus nicht Schritt gehalten habe«. Beweise für diese Behauptung bringt er nicht bei. Was er an Zahlen über Ernteerträge in Bahia, Trinidad, Ekuador und Westafrika bringt, reicht teils nur bis Ende September, andernfalls ist tatsächlich falsches behauptet. Wir stehen heute aber am Schlusse des Jahres; haben für die Hauptländer die Ernte- oder Zufuhrerträge schon bis 15. Dezember, zum Teil bis zum heutigen Tage und deshalb ist es falsch, heute noch Behauptungen auf Zahlen zu gründen, die z. B. bei dem Hauptlande Bahia um volle 3 Monate der Haupternte zurückliegen! — Wer behaupten will, der Verbrauch an Kakao liefe der Produktionsmöglichkeit soweit voraus, dass eine Preissteigerung von 30 Mk. auf einen einzigen Zentner erklärt oder berechtigt wäre, der hat die Pflicht, die Erntezahlen den Verbrauchszahlen gegenüberzustellen! Das hat Herr W. Bock aus Antwerpen aber nicht getan. Weil die Vereinigten Staaten in diesem Jahre aber viel Bahiakakao gekauft haben — nach seinen Angaben nahezu 7 Millionen lbs mehr als im vorigen Jahr — sieht er darin »wohl den besten Beweis für den ausserordentlich vermehrten Verbrauch in den Vereinigten Staaten« und findet darin für sich allein schon eine Erklärung für die Preiserhöhung dieser Kakaosorte«. — Das ist denn doch eine eigenartige Methode, die Lage des Weltmarktes danach zu beurteilen, was

Digitized by Google

ein einziges Verbrauchsland mit einem einzigen Produktionsland gehandelt hat! Wer die Lage des Weltmarktes richtig prüfen oder gar schildern will, der muss die Ernteerträge aller Länder zusammenrechnen und sie mit den Verbrauchsmengen aller Länder vergleichen! Nicht aber darf er daraus, dass die Vereinigten Staaten in diesem Jahr mehr Bahiakakao gekauft haben, folgern, dass nun auch dort »ein aussergewöhnlich vermehrter« Verbrauch eingetreten sei.

Bis zum 1. Oktober dieses Jahres war nämlich der Verbrauch in den Vereinigten Staaten nur um 4,15 Prozent höher als im vorigen Jahre. Herr Bock wird daraus ersehen, wie leichtfertig er seine Schlüsse gezogen hat. Haben die Vereinigten Staaten in diesem Jahre viel Bahiakakao gekauft, dann haben sie dafür andere Sorten, z. B. afrikanische, weniger gekauft! Das ist doch ohne weiteres erkenntlich! — Die Kakaofachzeitschrift »Gordian« hat in ihren beiden letzten Nummern 279 und 280 so ausführliche Berechnungen gebracht und hat an Hand von zuverlässigen Tabellen über Ernte, Verbrauch, Vorräte einen schlagenden Beweis dafür gebracht, dass die heutigen hohen Kakaopreise weder durch Missernten noch durch riesige Verbrauchszunahme entstanden sein können. Die Spekulation hat sich des Artikels bemächtigt und lediglich daraus sind die abnorm hohen Preise zu erklären. Im Frühjahr hatten wir, ebenfalls hervorgerufen durch Spekulation, viel zu niedrige Preise; damals hatte die Baissepartei alle Trümpfe in der Hand. Heute hat die Haussepartei die Oberhand und sie wird schwer aus dieser Lage zu verdrängen sein. Aber die Spekulation allein ist es, die den Produzenten wie der Industrie das Leben sauer macht. Die Leute, die in den Tropen den Kakao bauen, haben bis zum heutigen Tage ihre Schuldigkeit getan. Denn es wurden geerntet:

1901 rund 105 722 000 Kilo,
1902 rund 120 940 000 Kilo,
1903 rund 125 900 000 Kilo,
1904 rund 146 500 000 Kilo,
1905 rund 141 400 000 Kilo,

und das Jahr 1906 bringt zwischen 149 500 000 Kilo und 151 000 000 Kilo, als Ernteertrag. — Da kann doch wohl niemand mit Recht von zu kleinen Ernteerträgen, oder gar von Missernten sprechen!

Der Verbrauch hat aus dem Markte genommen:

1901 rund 109 180 000 Kilo,
1902 rund 116 800 000 Kilo,
1903 rund 121 500 000 Kilo,
1904 rund 138 800 000 Kilo,
1905 rund 142 500 000 Kilo,

und es werden 1906 rund 152 300 000 Kilo verbraucht worden sein.

Das kleine Defizit, das dadurch entstanden ist, dass im Jahre 1905 rund eine Million und im Jahre 1906 rund 3 Millionen Kilo mehr Bohnen verzehrt als geerntet worden sind, konnte ohne Aufregung aus den Ueberschüssen früherer Jahre, also aus den Weltvorräten genommen werden. Denn diese Weltvorräte haben betragen:

Ende 1900 rund 30 800 000 Kilo,
Ende 1901 rund 27 336 000 Kilo,
Ende 1902 rund 31 470 000 Kilo,
Ende 1903 rund 35 890 000 Kilo,
Ende 1904 rund 43 570 000 Kilo,
Ende 1905 rund 42 535 000 Kilo,

und sie werden 1906 betragen rund 39 500 000 Kilo. Von knappen Vorräten darf also auch nicht gesprochen werden!

Wir haben also gute, recht gute, sehr gute Erntejahre hinter uns und wir haben, da der Verbrauch, angeregt durch niedrige Preise, sich hübsch aber normal entwickelt hat, noch heute normale Weltvorräte. Sehr bald aber werden die »normalen Weltvorräte« zu **»abnorm« hohen anschwellen, denn bei den heutigen, übertrieben hohen Preisen sinkt der Verbrauch ohne Zweifel rapide in allen Ländern. Wer diese Wirkung der hohen Preise nicht voraussieht, wer weiter noch Preisoptimist ist und sich einbildet, dass der Kakao- und Schokoladenfabrikant auch bei diesen hohen Preisen seine Mühlen klappern lassen muss, der hat aus der Entwickelung der Schokoladenindustrie während der letzten 50 Jahre nichts gelernt.** Wir brauchen nur die letzten 20 Jahre zu betrachten, um ganz deutlich zu sehen, dass hohe Bohnenpreise nirgends in der Welt bemerkenswerte Bedarfssteigerungen zur Folge gehabt haben. Die Jahresfolgen 78–79, 81–85, 90–94, 1899–1903 sind allen noch als solche Jahre in Erinnerung, in denen der Verbrauch nicht vom Flecke rücken wollte. Dagegen zeigen die billigeren Jahre 1903–1905 eine Verdoppelung des Verbrauches, ebenso brachten die drei billigen Bohnenjahre 1895–1897 den Verbrauch von 9 auf 15 Millionen Kilo in Deutschland, während bei hohen Bohnenpreisen eine Spanne Zeit von 12–14 Jahren nötig ist, um eine Verbrauchssteigerung von 6 Millionen Kilo zu erreichen.

Die tropische Landwirtschaft, die Industrie und der nicht in der Hauptsache auf Spekulantenkniffe sich stützende Handel werden sich bei den Hauptspekulanten bedanken können, wenn wir nun einer Zeit des Verkaufsrückganges entgegengehen. Den grössten Schaden werden dann wieder die Produzenten zu tragen haben: der zurückgehende Verbrauch lässt die Vorräte drüben und hüben riesenhaft anschwellen; da der Verbrauch stockt, fehlt es an Käufern; der Geldstand ist aber hoch; lagernde Bohnen verteuern sich von Woche zu Woche, und endlich wird zu Preisen verkauft, die verlustbringend sind. Dann sprechen wir vom Kladderadatsch — und erleben es, dass dann à la Baisse spekuliert wird. Wie Herr »Bock aus Antwerpen« jetzt von zu kleinen Ernten und zu grosser Bedarfszunahme redet, so wird er dann sicherlich vom Gegenteil zu berichten wissen.

Hamburg 21, Max Rieck.«
Gustav Freytagstr. 10.

Seitdem habe ich noch nichts wieder von meinem Kollegen »W. Bock aus Antwerpen« gehört. Er hat mir auch kein glückliches Neues Jahr gewünscht. Er wird mir nun doch nicht bös geworden sein? Mich dünkt, wenn ich mit ruhigem Gewissen auf eine Kakaoknappheit, auf kleinere Ernten, auf riesige Bedarfszunahmen, auf verschwundene Vorräte hinzuweisen habe, dann kann ich das mit dem Namen meiner Firma vertreten. Für derartige unterrichtende Auskünfte muss jeder Beteiligte dankbar sein.

Wundern muss man sich, dass die »Hamburgische Börsenhalle« von einem in Kakaokreisen ganz unbekannten Herrn Alarmberichte aufnimmt. Will sie mehr über Kakao bringen, als sie Material hat, dann soll sie auf den Gordian abonnieren — wenn sie nicht schon Abonnent ist. — Was darin steht, decke ich mit meinem Namen, und ob ich Spiegelfechterei treibe oder nach bestem Wissen berichte, darüber ist auf vielen Stellen in Hamburg und Deutschland Auskunft zu bekommen. Max Rieck.

* * *

In Berichten von Kakaohändlern treffen wir noch immer auf viel Worte und wenig Beweise. Die Firma Delbanco & Co. in London behauptet, in einem Rundbriefe vom 31. Dezember: »Die statistische Lage des Artikels ist im Laufe

Digitized by Google

des Monats noch kritischer geworden«. — Beweise, dass die statistische Lage kritisch aussieht, kann sie nicht bringen. Sie bringt nämlich gerade das Gegenteil; denn sie teilt mit, dass die Zufuhren für Grossbritannien bis Ende November, also für 11 Monate betragen haben:

1906	. .	21 851 000 Kilo
1905	. .	21 442 000 »
1904	. .	24 737 000 »
1903	. .	20 765 000 »

Wo ist hier das kritische Zeichen?

Sie meldet ferner, dass der englische Konsum aufgenommen hat:

1906	. .	18 479 000 Kilo
1905	. .	18 474 000 »
1904	. .	18 367 000 »
1903	. .	16 925 000 »

Seit drei Jahren ist, trotz der niedrigen Bohnen- und Zuckerpreise, der englische Konsum nicht von der Stelle gerückt!

Wo ist hier das kritische Zeichen?

Diese Zahlen sind nach zollamtlichen Ermittelungen aufgestellt, wie Delbanco zugesteht. —

Herr Delbanco weiss aber noch mehr: »Einige grosse Konsumenten kamen notgedrungen in den Markt«. —

»Der grösste Teil der Bahiazufuhren und ein grosser Teil der Lissaboner Abladungen findet seinen Weg nach den Vereinigten Staaten.«

Wir stellen fest: Bis Ende November sind in Bahia angekommen, aus der Ernte 1906

354 777 Sack.

Davon sind nach den Vereinigten Staaten 119 673 Sack verladen. — Und das nennt Delbanco »der grösste Teil der Bahiazufuhren findet seinen Weg nach den Vereinigten Staaten«. —

Delbanco lamentiert dann weiter: »Alle diese Umstände deuten auf eine fortgesetzte Knappheit, wenigstens während der nächsten zwei Monate, und da eine von Tag zu Tag stärker werdende Frage nicht ausbleiben kann, angesichts des fortschreitenden Konsums, so . . . . müssen »Werte« unbedingt in nächster Zeit noch höher gehen«.

Was es mit dem »fortschreitenden Konsum« und mit der »fortgesetzten Knappheit« auf sich hat, sollte Delbanco, der doch wohl eifriger Gordianleser ist, mittlerweile wissen. Sein Land ist doch froh, nicht von Rückgang sprechen zu müssen, wie er selber durch Zahlen beweist. Und von »fortgesetzter Knappheit« darf ein Mann des Kakaohandels auch nicht reden. Hat er keinen Rechenstift zur Hand, um nachrechnen zu können, wieviel Kakaobohnen auf »unsichtbaren« Lägern in Händen der Spekulanten sind? Hat er keine Verbindung mit der Hamburger Börse, hat er von dort aus, nichts davon gehört, wieviel Kakaobohnen zu Spekulationszwecken bei Banken und bei Nottebohm lombardiert worden sind? Kennt er die Neuyorker Aufkäufer nicht, die dasselbe Spiel auf der andern Seite des Wassers treiben? Nur nicht so zimperlich tun! —

Immer wieder sei wiederholt, die statistische Lage ist nicht kritisch, in dem Delbancoschen Sinne; sie ist vielmehr kritisch für die Spekulanten. Die Konsumenten, die Fabrikanten könnten gar nicht sicherer und schneller die übertriebenen Preise zum Stürzen bringen, als wenn sie ihre Reisenden nicht hinausschickten und vier Wochen lang nur die Aufträge ausführten, die ihnen zu guten Preisen ins Haus getragen würden. Das würde erzieherisch wirken auf die verwöhnten Detaillisten und würde die heute schon grossen versteckten Vorräte lockern. Bis dahin kommen an die erste Hand grosse neue Zufuhren, und dorthin müsste sich dann der Konsum direkt mit seinen Aufträgen wenden. Die zweite, die spekulierende, die einsperrende Hand würde dann durch die Vorräte, die liegen bleiben, gequetscht werden. —

So schildert Mr. Delbanco ungewollt, auch die Zustände, wenn er in seinem Berichte sagt, dass wenigstens während der nächsten zwei Monate nicht an billigere Preise zu denken ist. Er rechnet so: Bis Ende Februar werden die eingesperrten Vorräte vom Konsum verzehrt oder gekauft sein. Dann hat der spekulierende Handel kein Interesse mehr an den hohen Preisen, folglich stellt er nun die Richtung seines Schlittens zu Tal. Denn andere Ursachen können die Preise gar nicht im März nach unten schieben, als das bewusste Handeln spekulierender »Kaufleute«. Die Ernten sind mit Februar/März in den Hauptländern für Konsumbohnen zu Ende. Diese Zeit müsste eher also eine Steigerung veranlassen. Dass das Gegenteil erwartet wird, beweist, dass nicht die gesunden und natürlichen Erscheinungen, dass nicht Ernte und Verbrauchsmengen, dass nicht Angebot und Nachfrage die Preise bestimmen, sondern dass nur die Macht des zu Spekulationszwecken benutzten Kapitales die Preise diktiert.

Hoffentlich haben die Konsumenten aus dem diesjährigen »Run« gelernt, sich in Zukunft dagegen zu sichern. Wir haben sehr viel gelernt, es soll später darüber gesprochen werden.

* * *

Nun, wo die Resultate der Thomézufuhren als ausserordentlich günstig abgeschlossen vorliegen, können die Haussiers von einer San Thomémissernte nicht mehr reden. — (Wir sagen absichtlich ausserordentlich günstig, weil die Lieferungen trotz einer um vier bis sechs Wochen verspätet liegenden Erntezeit bis zum 31. Dezember 3000 Sack mehr betragen haben, als die Lieferungen des vorigen Jahres, und wir deshalb im Januar, Februar und März 1907 ohne Zweifel mehr zu erwarten haben, als in derselben Zeit 1906.) — Dafür scheint jetzt das Akragebiet der Prügeljunge werden zu sollen. Der hamburgische Kakaomakler Rackwitz weiss auf einmal zu berichten, dass die Zufuhren von Akrakakao bald aufhören sollen. Woher er diese Wissenschaft hat, behält er für sich. Wir stellen fest, dass die Ausfuhr von Akrakakao im Monat September 544 634 lbs, die Ausfuhr in den ersten neun Monaten betragen hat

1906: 7 544 634 lbs
gegen 1905: 5 341 279 »

Das ist für das Jahr 1906, für neun Monate schon eine Zunahme von 2 203 355 lbs!

Herr Rackwitz sei hiermit aufgefordert, anzugeben, auf welche Quelle er seine Behauptung, dass von Akrakakao die Zufuhren kleiner seien, stützt. Unsere Zahlen stützen sich auf amtliche Angaben.

* * *

Der Zucker ist billig, Kakao ist teuer. Da die meisten Schokoladefabriken auch Abteilungen für Zuckerwaren haben, so ist es durchaus nicht nötig, dass der Umsatz des ganzen Geschäftes durch die hohen Kakaopreise leidet und zurückgehen muss. Man gebe seinen Vorarbeitern und ersten Laboranten einen freien Tag und stelle ihnen die Aufgabe, neue »Artikel«

Digitized by Google

zum 2, 5, 10 und 20-Pfennigverkauf zu ersinnen, die zu neun Zehntel aus Zucker und Früchten und nur zu einem Zehntel aus einer Schokoladendecke bestehen. Diese lasse man kräftig anbieten, stelle die Preise so, dass daran Grossisten und Detaillisten etwas mehr verdienen, als an nackten reinen Schokoladen billigster Sorte, und man wird bei gleichem Umsatz dann erreichen, dass der Kakaobohnenbedarf zurückgeht und die Preise zurückgehen.

* * *

Schon in den letzten Monaten wurde von Reisenden, Agenten und Fabrikanten darüber geklagt, dass der Detailverkauf unserer Artikel in 5 und 10 Pfg.-Stücken ganz merkbar zurückgehe. Als Ursache glaubt man allgemein die vielen kinematographischen Bildertheater angeben zu müssen, die in allen grossen, neuerdings sogar in mittleren Städten aufgemacht worden sind. Diese Läden sollen in Hamburg eine durchschnittliche Tageseinnahme von 30—40 Mk. haben, die aus den Kindertaschen zehnpfennigweise zusammen kommen. In Hamburg sollen 40 solcher Ladentheater bestehen: 40×30 macht 1200 Mk. pro Tag. Diese 1200 Mk. wären früher vernascht worden, so kalkuliert man, und die wären bis auf weiteres für die Schokoladenindustrie verloren. Stimmt das, so hätte der Detailhandel für Fabrikate unserer Industrie im Jahr zwischen 300 000 bis 400 000 Mk. Umsatz allein in Hamburg eingebüsst.

* * *

Die von uns der Deputation für Handel und Schiffahrt übergebene Eingabe, die um monatliche Veröffentlichung der hamburgischen Kakaostatistik bittet, ist, soweit es uns angezeigt worden ist, von nahezu hundert deutschen Firmen durch direkte Briefe an dieselbe hamburgische Behörde unterstützt worden. Hoffen wir, dass der gewollte Erfolg erreicht wird. Hindernisse, die der Erfüllung dieser Forderung entgegenstehen, können leicht überwunden, die entstehenden kleinen Kosten können leicht getragen werden. In der nächsten Nummer hoffen wir näheres mitteilen zu können.

Wenn das handelsstatistische Amt die heutige Nummer des »Gordian« durchsieht und darin findet, dass wir heute, wenige Tage nach Dezemberschluss, schon die Zufuhrzahlen aus verschiedenen tropischen Kakaogebieten für 1906 bringen können, dann wird es bestrebt sein, Schwierigkeiten, die aufsteigen wollen, zurückzudrängen, und auch in Hamburg möglich zu machen, was anderswo seit Jahren möglich ist.

* * *

Die Neuyorker Firma Frank G. Alden Company ist auch eifrig bemüht, in amerikanischen Zeitungen solche Darstellungen zu geben, als ob die hohen Kakaopreise infolge von Missernten auf der einen und enormer Bedarfszunahme auf der andern Seite entstanden seien und deshalb auch berechtigt wären. Sie operiert, just so, wie es Herr Bock aus Antwerpen gemacht hat, mit Zahlen und Behauptungen, die längst überholt und längst widerlegt sind. Liest die Firma Alden den »Gordian« nicht? Oder kann sie nicht deutsch? Vielleicht ist Mr. Steengrafe, unser Neuyorker Vertreter, so freundlich und übersetzt den Herren einige Sätze aus Nr. 279, 280, 281. — Alden kennt den Bedarf von England, Deutschland, Holland, Frankreich, Spanien, Belgien und Oesterreich nur für die ersten sieben Monate dieses Jahres. Von den afrikanischen Ernten behauptet er, »the African crop shows considerable falling off« = «die afrikanische Ernte fällt sehr ab« und bringt die Zahlen bis **August.**

Da muss man doch annehmen, dass die weiteren Monate September, Oktober, November den Herren nicht in die Tendenz ihres Berichtes, der Haussestimmung machen soll, hineinpasse, denn bekannt müssten ihnen die späteren Zahlen doch ebenso gut sein, wie uns. Die Trinidadzahlen dagegen werden bis Oktober genannt. Weil sie in 1906 kleiner, erheblich kleiner sind als die Ausfuhren früherer Jahre, passen gerade die Trinidadzahlen hübscher zu Alarmberichten. Ja, Alden hatte sogar schon Kabelberichte, dass im November aus Trinidad nur 1 500 000 lbs verladen seien, gegen 4 000 000 lbs in 1905. Dass die Bahiaernte gross ist, muss Alden zugestehen, aber dafür nennt er die Zahlen wieder nur bis August. Es wird dann noch eine »Autorität« vorgeführt, die aussagt, dass die Gründe für die Hausse nach ihrer Meinung die wären, dass in der Tat drei Viertel des Geschäfts in der Voraussetzung erfolgt sei, dass die Ernten von Trinidad, Afrika, Grenada, Venezuela und Para zu klein ausfielen, und dass diese Ausfälle die Käufer in eine sehr gefährliche Lage gebracht hätten und sie veranlassten, schleunigst den Bedarf zu decken.

Auf Seite 962 bringen wir eine tabellarische Uebersicht über die Thomékakao-Ankünfte in Lissabon während der letzten acht Jahre. Hier lassen wir eine solche über Guayaquilkakao folgen, die uns von der Firma Reyre Frères & Cie in Paris eingehändigt ist. Diese Tabelle reicht über 14 Jahre; man ersieht aus ihr, dass im Ecuadorgebiet während der ganzen Zeit keine nennenswerten Vergrösserungen der Anpflanzungen vorgenommen worden sind. Was zu bedauern ist

Uebersicht der monatlichen Kakao-Zufuhren in Guayaquil.

(Spanische Zentner = 46 Kilo.)

	1906	1905	1904	1903	1902	1901	1900	1899	1898	1897	1896	1895	1894	1893
Januar	33500	27000	34250	29500	17000	41500	24750	19250	20500	18500	19000	13000	5720	14000
Februar	35250	32000	40750	41750	13500	25000	21000	17000	23000	28500	26000	15500	2000	10500
März	43250	58750	68000	54250	29500	46000	27000	52000	27000	46000	44000	27500	7750	27000
April	55000	60250	75000	69500	65500	64250	50000	101500	45500	62000	54500	41000	48000	51000
Mai	65500	48500	95000	63500	85250	61500	72000	89000	62000	52000	61000	52000	85000	65000
Juni	34000	29500	42750	27750	51500	26000	32250	46500	49750	29000	26500	53000	61000	62000
Juli	35500	42500	28000	33500	36000	25250	25750	32250	29500	19500	34000	41000	51000	65000
August	39000	33500	31500	34500	39500	28250	21500	28000	26000	21500	27000	40000	40000	34000
September	36000	9250	36500	32500	39500	33000	13500	33000	34000	16000	21000	27500	35000	20000
Oktober	26000	7750	28500	25250	30500	38000	13250	25500	33500	5800	6250	21500	21000	23000
November	19500	15000	26000	13500	23500	31000	18000	21000	320.0	7700	8500	12500	17500	17500
Dezember	27000	34000	32250	28250	28500	27000	35500	22750	37500	22500	13000	15500	16500	14000
Total	449500	398500	538500	453750	459750	446750	354500	487750	420250	329000	340750	360000	390500	403000

Digitized by Google

und wert wäre, auf die Ursachen untersucht zu werden. Was ist aus andern Kakaogebieten, was ist aus Brasilien, aus San Thomé, aus San Domingo, aus dem Goldküstengebiete innerhalb 14 Jahren geworden? Warum zeigt uns Ecuador einen solchen Stillstand? Vielleicht forscht der deutsche Konsul in Guayaquil dieser Frage nach und meldet dem Auswärtigen Amt in Berlin das Resultat.

Zucker.

Bericht vom 7. Januar 1907.

Die Berichtszeit umfasst drei Wochen, darunter die Weihnachtswoche, unter deren Einfluss die Märkte ziemlich die ganze Zeit hindurch standen. Schon vor dem Fest zeigte sich eine allgemeine Abschwächung, die sich bis heute fortgesetzt hat. Die Gründe sind zum grössten Teil die gleichen, die wir schon in unserm Bericht vom 18. Dezember 1906 aufführten. Besonders die Rohrzuckerländer bilden einen wichtigen Hintergrund der herrschenden Stimmung. Ausserdem schneiden auch die Ergebnisse in Rübenzucker besser ab, als allgemein erwartet wurde.

Die diesjährigen, nach und nach von der Annahme zur feststehenden Gewissheit werdenden Zuckermengen haben die Käufer zur Zurückhaltung veranlasst, und der bisherige Gang der Dinge hat dieser Zurückhaltung auch recht gegeben, ohne damit zugleich allgemein zu befriedigen.

Sehr wichtig für die fernere Gestaltung der Märkte wird der Verbrauch sein. Die ersten Monate des neuen Zuckerjahres haben im ganzen mit den besseren Zuckererträgen nicht gleichen Schritt gehalten, trotzdem die Preislage wohl eine entsprechende Steigerung des Bedarfs hätte stützen können, doch ist diese wohl zu erwarten, da die nächsten Monate keine Ueberraschungen mit sich zu bringen scheinen.

Dies gilt vom allgemeinen Verbrauch. Unsere Industrie im besonderen hat, soweit schon Zahlen über den Rohkakaoverbrauch vorliegen, wenigstens in Deutschland bis Ende November im Verhältnis nicht unerhebliche Mengen Zucker mehr verarbeitet als im Vorjahr.

Auf dem Raffinadenmarkt herrschte in der ganzen Berichtszeit grosse Stille. Hier war wohl der Einfluss des Festes noch grösser als beim Rohzucker. Am 7. Januar 1907 haben die Magdeburger Tagespreise für Kristallzucker auf 19.25 Mk. gestanden, für gemahlenen Melis auf 17.62½ Mk. und für gemahlene Brodraffinade auf 20.25 Mk.

Kakaobohnen.

Bericht vom 8. Januar 1907.

Das neue Jahr hat sofort mit steigenden Preisen begonnen, und die ungesunde Lage des Marktes nur verschärft.

In einem besondern Aufsatz auf Seite 962 haben wir schon Glossen zu diesen unhaltbaren Zuständen gemacht, sodass wir hier nur darauf hinzuweisen brauchen.

Woher dieser neue Antrieb stammt, ist nach diesen Glossen unschwer zu erkennen. Hier mag nur ausdrücklich gesagt werden, dass am **7. Januar 1907 im Lissaboner Zollhause 102 543 Sack** lagen. Hierin ist die Ladung des ersten Januar-Dampfers mit 20 073 Sack eingeschlossen. Am 13. Januar 1905 lagen im Lissaboner Zollhause nur 91 313 Sack, nachdem schon drei Januar-Dampfer mit fast 50 000 Sack eingetroffen waren.

Bei diesen gewaltigen Zahlen gilt für die Fabrikanten mehr als je in den verflossenen Monaten als erste Bürgerpflicht absolute Ruhe.

Der Antrieb, den uns das neue Jahr gebracht hat, ist wesentlich veranlasst durch eine Reihe von Anfragen der Fabrikanten. Wenn jeder Fabrikant an fünf oder sechs Stellen anfragt, so entsteht aus diesen Anfragen ein gewaltig scheinender Bedarf, der mit vollen Backen in die Segel der Haussiers blasen hilft.

In Hamburg sind im Dezember 1906 75 950 Sack gelandet, ungerechnet manche, recht umfangreiche Partien, die im Hamburger Hafen von Bord zu Bord gingen und als Einfuhr nicht erschienen sind! Diese Zahl überragt die Dezember-Zufuhren von 1905 mit 47 040 Sack und von 1904 mit 58 155 Sack um ein recht ansehnliches Stück. Auch im ganzen sehen die Hamburger Zufuhren des eben verflossenen Jahres nicht nach Kakaomangel aus.

Im einzelnen zeigen die Hamburger Einfuhren folgendes Bild:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 16. bis 31. Dezember 1906.

Lissabon	10 052 Sack
Westküste Afrika	5 997 »
Bremen	5 648 »
Liverpool	4 880 »
Le Hâvre	3 106 »
Westküste Südamerika	1 500 »
Southampton	1 400 »
Bahia	1 050 »
Westindien	562 »
London	160 »
Amsterdam	99 »
Bordeaux	49 »
Ostküste Afrika	37 »
New-York	2 »
Zusammen	35 542 Sack
gegen 1905	31 956 »
1906	1905	1904
im Dezember: 75 950	47 040	58 155 Sack
seit Jahresanfang: 663 753	607 468	645 136 »

Die Hamburger Gesamtankünfte der drei letzten Jahre, verteilt auf die einzelnen Monate, sind folgende:

	1904	1905	1906
Januar	39 497 Sack	56 893 Sack	56 589 Sack
Februar	67 189 »	50 765 »	54 117 »
März	46 736 »	59 868 »	51 815 »
April	58 354 »	41 177 »	49 489 »
Mai	57 428 »	32 644 »	40 068 »
Juni	37 048 »	44 424 »	29 169 »
Juli	66 179 »	63 417 »	56 553 »
August	77 217 »	65 633 »	57 818 »
September	53 836 »	33 394 »	76 586 »
Oktober	50 885 »	47 576 »	59 042 »
November	37 612 »	65 137 »	57 057 »
Dezember	58 155 »	47 040 »	75 950 »
	645 136 Sack	607 468 Sack	663 753 Sack

Im Jahre 1906 sind mithin mehr angekommen als
1904: 18 617 Sack
1905: 56 285 »

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Im Dezember 1906 sind 27 000 Quintales in Guayaquil angekommen; 1905 waren es 34 250 Quintales, 1904 32 250 Quintales. Im ganzen Jahre haben die Ankünfte in Guayaquil betragen in Quintales (zu 46 Kilo)

1906	1905	1904	1903
449 250	398 700	388 500	453 750

Ueber die Verteilung dieser Ankünfte auf die ein-

Digitized by Google

zelnen Monate ist die Aufstellung auf Seite 967 nachzulesen.

Im Dezember 1906 schwankten die Preise in Guayaquil für

Arriba	zwischen	26 und 31	$
Balao	»	25 » 28	»
Machala	»	24 » 27	»

Die Guayaquilsorten sind in den letzten Wochen auf den Märkten ebenfalls im Preise gestiegen, doch bleiben sie im Verhältnis zu den Mittelsorten immer noch die billigsten Kakaos. Die Preise sind fest und zeigen nach oben; am 7. Januar 1907 wurden in Hamburg für Arriba de la Epoca 88 Mk. Kostfracht Hamburg gefordert.

Trinidadkakao. In London war in der Berichtszeit wenig los. Nur nach Neujahr wurden kleinere Umsätze bekannt; man bezahlte für mixed red 86½ s, für gut bis fein 92—95 s. — Aus Port of Spain sind wieder bessere Nachrichten eingetroffen. Die Regengüsse haben den Pflanzungen gut getan, und man rechnet darauf, dass Ende Dezember mit grösseren Pflückungen begonnen werden kann. Ende November gingen die Preise sehr in die Höhe, um bei den kleinen Ankünften die Novemberverpflichtungen zu erfüllen, doch konnte unter Bewilligung der Forderungen der dringendste Teil der Verpflichtungen erfüllt werden. Es sind verladen in Sack

	1906	1905	1904
im November	3 451	21 042	12 221
in 11 Monaten	133 389	209 021	225 702

In den ersten Tagen des Dezember 1906 sind weitere 2000 Sack verladen.

Bahiakakao. Im Dezember 1906 haben die Zufuhren in Bahia 33 250 Sack betragen gegen 52 669 Sack zur gleichen Zeit 1905 und 40 909 Sack 1904. Der Markt ist in Bahia sehr fest und zeigt Neigung zu weiteren Steigerungen. Ueber die Ernte selbst war nichts näheres berichtet worden. Mit den Dezemberzahlen 1906 ist auch das Ergebnis des ganzen Jahres gefunden; im ganzen sind in Bahia angekommen in Sack

1906	1905	1904	1903
388 027	285 390	313 005	259 503

Die Zunahme 1906 gegen 1905 umfasst demnach 102 637 Sack oder rund 6 218 000 Kilo mehr als 1905. Wir hatten für Bahia rund 6 310 000 Kilo mehr geschätzt. Zwischen unserer Schätzung und dem tatsächlich erreichten Ergebnis besteht also nur ein Unterschied von 90 000 Kilo. Ueber die Verteilung der Zufuhren von 1906 auf die einzelnen Monate bringen wir folgende Aufstellung:

In den letzten vier Jahren sind in Bahia angekommen in Sack:

	1906	1905	1904	1903
Januar	46 145	22 557	35 760	33 207
Februar	22 783	21 040	13 400	20 615
März	14 854	5 353	7 456	8 940
April	2 032	1 338	537	1 286
Mai	9 846	2 815	2 667	1 842
Juni	29 399	8 142	16 311	11 226
Juli	26 318	24 511	37 000	15 050
August	46 400	21 595	51 506	20 777
September	58 000	28 181	34 886	33 706
Oktober	57 500	54 156	37 760	39 781
November	41 500	43 033	34 813	34 773
Dezember	33 250	52 669	40 909	38 300
	388 027	285 390	313 005	259 503

Im Jahre 1906 sind demnach in Bahia

102 637 Sack mehr als 1905
75 022 » » » 1904
128 524 » » » 1903

angeliefert worden.

1906 ist für Bahia das grösste Erntejahr gewesen, was nicht genug hervorgehoben werden kann.

Die Preise sind fest und zeigen wie bei anderen Sorten nach oben. Für fair fermented wurden am 7. Januar 78 Mk., für superior etwa 81 Mk. gefordert, alles auf prompte Verladung, Kostfracht Hamburg. Beschädigte Partien waren billiger zu haben.

Thomékakao. Am 24. Dezember 1906 hat der dritte Dezember-D »Loanda« in Lissabon 20 486 Sack gelandet. Im ganzen sind im Dezember 1906 in Lissabon 67 190 Sack angekommen. In den beiden Vorjahren 1905 und 1904 waren es 52 704 und 38 610 Sack. Ueber das Gesamtergebnis von 1906 ist an erster Stelle des Heftes ausführlich berichtet, sodass hier ein Hinweis genügt.

Der Lissaboner Vorrat hat am 22. Dezember 1906, also zwei Tage, bevor der dritte D mit 20 486 Sack eintraf, 83 490 Sack umfasst. Am 23. Dezember 1905 waren es 81 877 Sack, am 24. Dezember 1904 50 891 Sack, und am 7. Januar 1907 lagen in Lissabon 102 543 Sack.

Der erste Januar-Dampfer hat weitere 20 073 Sack gebracht; im ganzen werden im laufenden Monat 60 bis 65 000 Sack erwartet, und für die nächsten Monate rechnet man — entgegen anderen Behauptungen — ebenfalls auf starke Zufuhren. Die ganze Ernte hat sich etwas verschoben. Die Zufuhren begannen später und werden auch später aufhören.

Akrakakao. Im September 1906 sind im ganzen 540 802 lbs ausgeführt worden. Seit Jahresanfang, in neun Monaten, sind ausgeführt

1906: 3 395 100 Kilo
1905: 2 403 600 »

Für neun Monate stellt sich die Zunahme von 1906 gegen 1905 schon auf 991 500 Kilo. Leider treffen die amtlichen Zahlen hier erst so spät ein, dass über das letzte Viertel von 1906 noch keine zahlenmässigen Unterlagen zu haben sind. In den drei Monaten Oktober, November und Dezember 1905 haben die Akra-Ausfuhren 2 729 400 Kilo umfasst, und nach den vorliegenden Berichten ist für die gleiche Zeit 1906 mehr als diese Menge zu erwarten.

Für Akra wurden am 7. Januar 1907 73 Mk. cif Hamburg gefordert; beschädigte Partien waren billiger zu haben.

Kamerunkakao. Gute Sorten werden mit 70 bis 75 Mk. angeboten, Viktoriabohnen mit 64—66 Mk., rauchige Viktoriakakaos mit 55—60 Mk.

Samaná/Sanchez-Kakao. Die Kakaoausfuhr der dominikanischen Republik hat betragen im

Juli	6 529 287	span. Pfd.	= 3 003 472 Kilo
August	2 911 984	» »	= 1 339 513 »
September	1 450 617	» »	= 667 284 »
III. Viertel 1906:	10 891 888	span. Pfd.	= 5 010 269 Kilo
gegen 1905:	7 857 896	» »	= 3 614 682 »

Zunahme 1906: 3 033 998 span. Pfd. = 1 395 639 Kilo

Die Verteilung dieser Mengen auf die einzelnen Häfen, unter denen in erster Linie Sanchez, Puerto Plata und Santo Domingo zu nennen sind, ist noch nicht veröffentlicht. Diese Zunahme ist als recht erheblich zu bezeichnen. Seit Jahresanfang, in neun Monaten, hat die dominische Republik dem Kakaoverbrauch geliefert an Kakao

1906: 13 395 123 Kilo[1])
1905: 11 072 338 »

1906 hat für neun Monate gegen 1905 eine Zunahme von 21 Prozent zu verzeichnen. Die letzten drei

1) Wir haben in unsern Tabellen die ganze Jahresernte vorsichtigerweise nur auf 13,7 Millionen geschätzt. Da wir nun bis zum 1. Oktober schon 13,4 Millionen Kilo haben, noch ca. 2 Millionen Kilo in den letzten drei Monaten bekommen, ist das Defizit schon wieder kleiner geworden!

Digitized by Google

Monate bringen nicht mehr viel; 1905 waren es 1 712 323 Kilo.

Auf den Märkten sind die Preise wie für alle Mittelsorten sehr hoch, man forderte am 7. Januar 1907 76 Mk.

Grenadakakao. Anfang Dezember 1906 sind von Grenada mit mehreren Dampfern 2853 Sack nach Europa und Nordamerika verladen. Im ganzen Dezember 1905 gelangten 7514 Sack zur Verladung. Auf den Londoner Auktionen am 18. Dezember 1906 wurden die angebotenen 98 Sack verkauft. Seitdem fanden noch einige kleine Umsätze zu 80—82 s statt. Die Vorräte haben am 29. Dezember 1906 in London 3525 Sack umfasst.

Ceylonkakao. Umsätze hierin sind aus London nicht gemeldet. Aus Colombo liegen neue Zahlen vor; hiernach sind vom 1. Januar bis zum 26. November 1906 2 263 800 Kilo verladen, in der gleichen Zeit 1905 waren es 2 655 000 Kilo.

Javakakao. Von Java sind verladen worden

	im Oktober	in 10 Monaten
1906:	171 800 Kilo	1 386 000 Kilo
1905:	21 300 »	608 100 »
1904:	69 700 »	726 900 »
1903:	209 700 »	1 336 700 »
1902:	93 400 »	709 700 »

Wenn auch der Oktober in 1903 noch höher ausfiel als in 1906, so hat doch 1906 für zehn Monate seit 1902 den grössten Ertrag aufzuweisen.

Kakaoplätze:

London. Am 18. Dezember 1906 fanden zuletzt Auktionen statt, auf denen von 379 Sack 313 Sack verkauft wurden. Die beiden folgenden Dienstage waren Feiertage, sodass die nächsten Auktionen erst wieder am 8. Januar 1907 stattfinden.

In der Berichtszeit fanden unter der Hand noch einige Umsätze statt; während vor dem Fest die Stimmung flau war, befestigte sie sich nachher wieder, teilweise wurden die Forderungen noch erhöht.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen folgende Zahlen für die 52 Wochen der Jahre 1906 (1905) in Sack:

	im Dezember	in 52 Wochen
Einfuhr	7 912 (11 749)	180 401 (182 758)
Verbrauch	6 627 (11 703)	133 405 (152 597)
Ausfuhr	4 324 (1 993)	63 061 (52 655)

Die Londoner Vorräte haben am 29. Dezember betragen

1906	1905	1904
44 533	60 608	83 102 Sack.

Liverpool. Der Markt ist ruhig, aber fest. Nachfrage ist besonders von auswärts vorhanden. Ankünfte waren aus der Berichtszeit nicht gemeldet.

In **Southampton** kamen in dieser Zeit 949 Sack Bahia, 550 Sack Guayaquil, 264 Sack Grenada und 241 Sack verschiedener Herkunft an.

Neuyork. Der Markt hat im neuen Jahre ruhig, aber fest eingesetzt. Die Zufuhren haben im Dezember 1906 etwa 62 000 Sack betragen, sind also sehr hoch, denn 1905 kamen im Dezember in Neuyork nur 48 004 Sack an.

Das Platzangebot stellte sich Anfang Januar auf ungefähr 8000 Sack.

Im ganzen sind in Neuyork angekommen

1906: 499 000 Sack
1905: 408 952 »

Die Verteilung dieser Mengen auf die einzelnen Monate können wir heute nicht mehr bringen, da wir die Zahlen erst kurz vor Schluss dieses Heftes erhielten.

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. An Kakaobohnen sind

	im Oktober 1906 (1905)	in 10 Monaten 1906 (1905)
eingeführt:	6253427 (3567280)	69343456 (63207506) lbs
ausgeführt:	112118 (113864)	2840427 (1795366) »
verbraucht:	6141309 (3453416)	66503029 (61412140) lbs

Die Oktoberzahlen haben das bisher vorliegende Ergebnis verändert. Die Zunahme von 1906 gegen 1905, die sich für Januar bis September auf 4,15 Prozent stellte, beträgt mit den Oktobermengen für zehn Monate 8,29 Prozent. In Heft 260, auf Seite 950/951 hatten wir eine Zahl von 5 044 480 lbs für den Oktober 1906 als sehr wahrscheinlich bezeichnet. Diese Annahme ist aber durch die Wirklichkeit noch übertroffen. Die Oktoberzunahme 1906 gegen 1905 entfällt zum grössten Teil auf Brasilien, also auf Bahiakakao. Denn von dort sind in den Häfen der Vereinigten Staaten gelandet

	im Oktober	in 10 Monaten
1906:	3 014 938 lbs	14 901 673 lbs
1905:	918 522 »	5 958 661 »
06/05:	+ 2 096 416 lbs	+ 8 943 012 lbs

Die Gesamtzunahme entfällt gänzlich auf Bahiakakao, der sogar noch für andere Sorten als Ersatz hat einspringen müssen.

Deutschland. An Rohkakao sind ins deutsche Zollgebiet eingeführt

	im November	in 11 Monaten
1906:	3 032 700 Kilo	32 894 900 Kilo
1905:	2 567 800 »	27 402 300 »
1904:	2 275 500 »	25 075 300 »
1903:	1 834 700 »	19 376 000 »
1902:	1 989 500 »	19 223 400 »

Der November hat dem deutschen Verbrauch eine weitere Zunahme gegen 1905 von 464 900 Kilo gebracht. Für elf Monate, Januar bis November, stellt sich die Zunahme 1906 gegen 1905 auf 20 Proz. oder 5 492 600 Kilo.

Die Novembereinfuhren von 1906 verteilen sich wie folgt; es stammten aus

Portug. Westafrika	641 400 Kilo	oder etwa	10 700 Sack
Brasilien	582 400 »	» »	9 700 »
Dominik. Republik	533 600 »	» »	5 900 »
Brit. Westafrika	318 600 »	» »	5 300 »
Ecuador	315 500 »	» »	3 900 »
Brit. Westindien	212 300 »	» »	2 300 »
Venezuela	99 800 »	» »	1 300 »
anderen Ländern	329 100 »	» »	4 700 »

Hiernach ergeben sich im ganzen etwa 43 800 Sack, die im November 1906 in den deutschen Verbrauch übergegangen sind; zur gleichen Zeit sind im Hamburger Hafen 57 057 Sack gelandet. Es sind in den drei Monaten

1906	in Deutschland verbraucht	in Hamburg gelandet
September	40 300 Sack	76 586 Sack
Oktober	40 600 »	59 042 »
November	43 800 »	57 057 »

Hieraus geht hervor, dass nach Befriedigung des deutschen Verbrauchs in diesen drei Monaten rund 68 000 Sack — mehr als ein Drittel der Hamburger Gesamteinfuhren dieser Zeit — für den Bedarf anderer Länder übrig blieben oder noch auf Hamburger Lager sind allein aus drei Monaten!

Frankreich. Im Oktober sind an den französischen Verbrauch abgeliefert

1906	1905	1904	1903
2 100 700	2 141 500	1 982 600	2 328 400 Kilo

Seit Jahresanfang, von Januar bis November, ergaben sich folgende Mengen in Kilo:

	1906	1905	1904
Einfuhr	39 800 900	44 949 400	46 418 600
Verbrauch	21 124 800	19 622 700	19 962 600
Ausfuhr	23 774 700	24 803 200	22 600 100

Digitized by Google

Die Transitvorräte haben Ende November 1906 nach amtlichen Ermittelungen betragen in:

Le Havre	5 236 100	Kilo
Paris	1 831 500	»
Bordeaux	1 137 900	»
Nantes	493 100	»
Marseille	333 900	»
Andere Plätze	387 200	»

Im ganzen betrugen die Vorräte Ende November

1906	1905	1904	1903
9 519 800	17 873 600	19 520 700	17 420 200 Kilo

In elf Monaten 1906 gegen 1905 hat die Einfuhr um 5 148 500 Kilo oder 11 1/3 % abgenommen; der Verbrauch um 1 502 100 Kilo oder 7 1/3 % zugenommen; die Ausfuhr um 28 500 Kilo oder 1 1/4 % abgenommen. Hiernach ergibt sich, dass die französischen Vorräte seit Jahresanfang um 6 622 100 Kilo sinken mussten. Nach den amtlichen Feststellungen sind aber die Vorräte von 17 410 900 Kilo Anfang 1906 um 7 891 100 Kilo auf 9 519 800 Kilo Ende November 1906 gefallen; der Verbleib von 1 269 000 Kilo ist wohl aus den in Frankreich selbst unterwegs befindlichen Kakaomengen zu erklären, die wohl vom Ausgangslager abgeschrieben, nicht aber am Bestimmungsort schon den Vorräten zugerechnet sind.

Holland. Die Einfuhren von Rohkakao haben betragen

	im November	in 11 Monaten
1906:	1 579 000 Kilo	20 085 000 Kilo
1905:	1 314 000 »	17 908 000 »

Hier zeigt sich für November 1906 gegen 1905 ein Mehr von 265 000 Kilo, für zehn Monate beträgt die Zunahme der Einfuhren 2 177 000 Kilo. Der November hat den kleinen Ausfall, den der Oktober 1906 brachte, wieder eingeholt. Im Verhältnis stellt sich die Zunahme der Einfuhren auf 12,16 Prozent. Von den Gesamtmengen gingen über

	Amsterdam	Rotterdam
1906:	12 624 000 Kilo	7 357 000 Kilo
1905:	12 118 000 »	5 779 000 »

Während Rotterdam den grössten Teil der Einfuhrzunahme an sich gezogen hat, weisen die Amsterdamer Zufuhren bisher 1906 nur 506 000 Kilo mehr auf als 1905.

Unabhängig von den Einfuhren ist der holländische Verbrauch, der sich in den letzten drei Jahren zwischen 10 bis 12 Millionen Kilo bewegt hat. Es geht ein recht ansehnlicher Teil der holländischen Einfuhren in den Verbrauch anderer Länder über.

Amsterdam. Am Mittwoch, den 9. Januar 1907, werden in Amsterdam 1742 Sack Javakakao und 24 Sack Kakaogrus öffentlich versteigert werden. Der Kakao ist in 106 Kavelinge eingeteilt. Nähere Auskunft erteilen die Makler W. van den Berg, H. A. van Overzen und S. W. Hoekstra in Amsterdam, die mit dem Verkauf beauftragt sind.

Kakaobutter.

Bericht vom 8. Januar 1907.

In den heutigen Auktionen in Amsterdam und London herrschte eine Stimmung, die an die Frühjahrsmonate des Jahres 1900 erinnerte. Damals waren auf die Preise der letzten Monate des Jahres 1899

88 1/4 c für Van Houten im Oktober
91 1/4 c » » » » November
94 1/2 c » » » » Dezember
Januarpreise von 93 1/4 c
Februarpreise von 105 1/2 c
Märzpreise von 92 1/4 c

in 1900 gefolgt. Der Durchschnittspreis der Bohnen stand in 1899 auf 130 1/2, in 1900 auf 140 Mk. für 100 Kilo. Heute haben wir einen höheren Durchschnittspreis für Bohnen; würden die heutigen Preise das ganze Jahr hindurch gelten, dann würden wir wohl auf 150 bis 155 Mk. als Durchschnitt kommen. Das ist aber unwahrscheinlich und deshalb werden auch die Butterpreise ihren hohen Stand nicht behalten.

In den heutigen Auktionen sollten in Amsterdam verkauft werden:

90 000 Kilo Van Houten
8 000 » Dejong
6 500 » Mignon
und in London 25 000 » Cadbury

Für Van Houtens Butter sind im Durchschnitt 90.40 c, für Dejong 89, für Mignon 88.50 bezahlt worden. Die Marke Cadbury hat in London 20 1/4 d erzielt. In Mark und auf 100 Kilo berechnet sind die Januarpreise also um

22 Mk. für Van Houten
22 » » Dejong
21 » » Mignon
120 » » Cadbury

höher als im Dezember.

Manche Käufer haben diese weitere Preiserhöhung wohl geahnt; trotz aller feiertäglichen Stille und Stimmung haben die ersten Januartage doch eine flotte Nachfrage nach Butter vor der Auktion gebracht.

Was bei diesen nun wieder höheren Butterpreisen aus dem Artikel wird, das wird davon abhängen, wie sich Bohnenpreise und Presslust im weiteren Verlauf des Januar stellen werden.

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Am 7. Januar ist der erwartete erste Januardampfer in Lissabon angekommen und hat 20 073 Sack San Thomé-Kakao gebracht.

Die Vorräte sind damit, gezählt am 7. Januar 1907, in Lissabon auf 102 543 Sack angewachsen!

Bitte, liebe Leser, lest diese zwei Sätze zweimal, dreimal; lernt sie auswendig!

Seit Jahren hat ein solch grosser Vorrat nicht in Lissabon auf Käufer gewartet!

Weitere 40 000 Sack, rund, sollen noch im Januar dazu kommen.

So sieht die Kakaoknappheit aus!

Und Lissabon hat schon, in der Person des Herrn Merck, den Geschäftsführer der Firma Henry Burnay & Co., auf die Reise geschickt. Seit einigen Tagen trifft man ihn an der Hamburger Börse.

»Was will der in Hamburg«, fragt man uns. »Kakao verkaufen«, antworteten wir. »Schnell noch zu hohen Preisen loswerden, was seine Firma in Hamburg und Lissabon liegen hat. Gelingt das, kaufen Hamburger Händler sich noch ihr Lager zu den heutigen Preisen voll, dann können sie später nicht mit Lissaboner Preisen konkurrieren. Das nennt man »smart« sein.«

Kakao wird knapp. In einem Flugblatt der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt wird Bezug

Digitized by Google

auf Aeusserungen des Gordian genommen, dass Kakao knapp wird. Diese Aeusserung hat vor ungefähr vier Wochen im Gordian gestanden und hat die Runde durch die Tageszeitungen gemacht. Inzwischen sind nun aber die Verhältnisse etwas günstiger geworden. San Thomé hat im Dezember 67 000 Sack nach Lissabon geschickt, und auch aus dem Akragebiet sind die amtlichen Zahlen schon bis September als höher bekannt, als angenommen worden ist. Der Ueberschuss des Verbrauches über die Ernteerträge, der auf 4 Millionen Kilo geschätzt werden musste, scheint sich danach um 1—1½ Millionen Kilo verringern zu müssen. Und die Zufuhren der letzten Zeit, speziell in Hamburg, sind geradezu enorm zu nennen. Allein im Monat Dezember sind in

Hamburg 75 950 Sack
angekommen, gegen 47 040 » im Dezbr. 1905
58 155 » » » 1904

Im ganzen Jahr 1906 hat Hamburg an Zufuhren aufgenommen 663 753 Sack
gegen 607 468 » im Jahre 1905
» 645 136 » » » 1904

worüber auch an anderer Stelle gesprochen ist. Wir möchten deshalb anheimgeben, das Wörtchen »knapp« fallen zu lassen; es passt nicht mehr. An seine Stelle muss kommen: Kakao ist künstlich verteuert! Grundlos verteuert, oder so ähnlich.

Aus dem Reichardtschen Flugblatt ersehen wir auch, dass diese Firma den Preis des billigsten Kakaos auf 1.30 Mk, der billigsten Schokolade auf 90 Pfg, ab 1. Januar 1907 festgesetzt hat.

Pflanzenbutter. Eine Wiener Firma »Kunerolwerk« schreibt an deutsche Schokoladefabrikanten solche Briefe:

»Wir erlauben uns, Ihre Aufmerksamkeit auf unsere Marke

Kunerat C. (harte Pflanzenbutter)

als Ersatz für echte Kakaobutter hinzulenken und empfehlen Ihnen, mit diesem Produkte einen Versuch zu machen.

Kunerat C ist ein unverfälschtes Naturprodukt, vollkommen rein schmeckend, gänzlich säurefrei, ungemein lange haltbar, hat einen Schmelzpunkt von 31 bis 32 Grad C und eignet sich vortrefflich zur Herstellung von Schokolade-Waren sowohl für sich allein, als auch gemischt mit Kakaobutter. Die mit Kunerat C bereiteten Fabrikate sind ebenso wohlschmeckend und haltbar, die Schokolade-Waren so hart und brüchig, wie wenn sie mit Kakaobutter erzeugt worden wären.

Insbesondere jetzt, wo Kakaobutter so immens im Preise gestiegen, hat unser Artikel für Kanditen- und Schokoladefabriken grösste Bedeutung, weil denselben durch Verwendung des Kunerat C Gelegenheit geboten wird, sehr bedeutende Ersparnisse zu erzielen, ohne dass die Qualität der Erzeugnisse auch nur die geringste Einbusse erleidet.«

Wir bemerken dazu: Nach der sich in den letzten Jahren gebildeten Verkehrsordnung dürfen

»Schokolade-Waren

nur aus Kakao und Zucker bestehen. Kunerat in Schokolad gibt Surrogat! Diesen Vers präge sich jeder ein! — Kein Schokoladefabrikant darf zu Schokoladen oder zu Schokolade-Waren ein anderes Fett verwenden als das Fett aus der Kakaobohne.

Man ersuche die Kuneratherren also höflichst, sich andere Absatzquellen zu suchen.

Vor vier Wochen ungefähr erzählte mir ein ausländischer Fabrikant, bei ihm sei ein Reisender gewesen, der auch ein Fremdfett hätte verkaufen wollen. Um die Bedenken dieses Fabrikanten zu zerstreuen, habe er sein Notizbuch aufgeklappt und habe ihm gezeigt, dass darin für grosse Fabriken grosse Aufträge notiert waren. Ich sagte, haben Sie dem Reiseonkel nicht energisch das Loch in der Wand gezeigt, durch das er hereingekommen ist? Der Mann hat gelogen; ich lege die Hand für diese »grossen Fabriken« ins Feuer, dass dort kein Lot Kokosfett verwendet wird. Ist ähnliches anderswo auch vorgekommen?

Heute holländischer Kakao, billig! In Nr. 280 haben wir auf Seite 950 über billige Detailpreise für Kakao gesprochen. Dabei sagten wir:

»Auch die Berliner Firma Wilhelm Ehrecke, Leipzigerstrasse, gehört zu den billigen Detaillisten; zu 90 Pfg., bei 5 Pfd. zu 85 Pfg, verkauft sie täglich noch Kakaopulver. Aber ihre irreführende Bezeichnung »Heute holländischer Kakao billig« ist aus dem Fenster verschwunden?

Dazu wird uns aus Berlin geschrieben:

»Wir nehmen höfl. Bezug auf die Notiz in Nr. 280, Seite 950 des »Gordian« betr. Wilhelm Ehrecke hier. In dieser Notiz ist gesagt, dass das Plakat »Heute holländischer Kakao billig« aus dem Fenster verschwunden ist. Das ist richtig, dagegen ist an sehr auffallender Stelle im Laden ein Plakat mit der Inschrift

Holländischer Kakao
90 Pf.
billig! billig!

angebracht. Dieses Plakat ist von der Strasse sehr deutlich zu sehen, selbst wenn die Tür nicht geöffnet ist.«

* * *

Wir glauben, dass auch dieser letzte Trick des Herrn Ehrecke bald sein Ende gefunden haben muss. Die gegen ihn schwebende Klage wegen unlauteren Wettbewerbs wird in der Berufungsinstanz demnächst sein Ende finden müssen.

Sehr interessant ist ein kürzlich in Hamburg ergangenes Urteil. Hier handelte es sich darum, festzustellen, ob der Begriff »Münchener Bier« ein »Gattungsbegriff« oder eine »Herkunftsbezeichnung« sei. Also um dieselbe Frage, ob der Begriff »Holländischer Kakao« ein »Gattungsbegriff« oder eine »Herkunftsbezeichnung« sei. Wir finden in den »Hamburger Nachrichten« den folgenden Bericht:

Zu dieser vor einiger Zeit bereits vom III. Senat des Oberlandesgerichtes verhandelten Frage hat jetzt auch der II Zivilsenat desselben Gerichtes Stellung genommen und gleichfalls grundsätzlich dahin erkannt, dass die Bezeichnung eines nicht aus München stammenden Bieres als Münchener Bier unzulässig sei. Das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs bestimmt, dass die Verwendung von Ortsnamen zur Bezeichnung von Waren nur zulässig ist, wenn die so bezeichnete Ware auch wirklich aus dem angegebenen Ort oder Land stammt, z. B. »Strassburger Gänseleberpastete«, »französischer Champagner«, dass aber allgemein die Verwendung solcher Namen gestattet ist, die nach Handelsbrauch zur Benennung gewisser Waren dienen, ohne deren Herkunft bezeichnen zu sollen, z. B. Wiener Gebäck, Berliner Blau. Ob ein Ortsname lediglich zur Kennzeichnung des Gattungsbegriffes dient, wie das z. B. bei der Ware »Wiener Gebäck« der Fall ist, oder ob der Name tatsächlich nur bezweckt, die Herkunft der Ware zu erhärten, kann recht zweifelhaft sein. Insbesondere haben sich Zweifel bei der Bezeichnung von Bieren herausgestellt, indem nicht in München

Digitized by Google

oder Pilsen belegene Brauereien ihre Produkte unter der Bezeichnung »Münchener« oder »Pilsener Bier« in den Handel brachten. Während auf der einen Seite die Brauer sogenannter echter Biere mit Energie den Standpunkt vertraten, dass die Bezeichnung »Münchener« oder »Pilsener Bier« schlechterdings nichts anderes als eine Herkunftsbezeichnung sei, haben ihre Konkurrenten mit grosser Hartnäckigkeit den Standpunkt zu verfechten gesucht, dass nach der Entwickelung, die die Auffassung des Verkehrs gehabt habe, unter Pilsener oder Münchener Bier nur ein nach Pilsener oder Münchener Art zubereitetes Bier zu verstehen sei, jede Brauerei also das Recht habe, ihre Produkte, selbst wenn sie garnicht in München oder Pilsen hergestellt seien, Münchener oder Pilsener Bier zu nennen.

Sowohl für das Pilsener als auch für das Münchener Bier hat das Hanseatische Oberlandesgericht dahin entschieden, dass das Publikum in dieser Bezeichnung eine Herkunftsbezeichnung sähe, und sich getäuscht halten würde, wenn ihm statt des verlangten Pilsener oder Münchener Bieres ein nicht in Pilsen oder München erzeugtes Fabrikat vorgesetzt würde.

In dem neuerdings entschiedenen Falle hatte eine bekannte Hamburg-Altonaer Brauerei ihr Bier mit Etiketten versehen, die in auffallender Schrift die Bezeichnung »Münchener Bier« aufwiesen, während die Umschrift die Worte: »X. Y. Brauerei, Altona-Hamburg« aufwies.

Der Verein Münchener Brauereien erhob, gestützt auf die Bestimmungen zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes, gegen die Brauerei Klage, und beantragte, der Brauerei die Verwendung dieser Etiketten für die Zukunft zu untersagen.

Die beklagte Brauerei liess im Prozesse vortragen, dass sie sich für befugt erachte, die beanstandeten Etiketten anzubringen. Wenn auch die Entwickelung der Verkehrsauffassung noch nicht abgeschlossen sei, so gehe sie, wie aus zahlreichen Gutachten deutscher Handelskammern und Brauereiverbände konstatiert werden könne, dahin, dass die Begriffe »Münchener Bier« und »Pilsener Bier« allmählich Gattungsbegriffe würden. Sie habe aber durch die Hinzufügung »X. Y. Brauerei, Altona-Hamburg« hinreichend klargestellt, dass ihr Bier nicht aus einer Münchener Brauerei stamme.

Die Kammer für Handelssachen sowohl wie das Oberlandesgericht gaben der Klage statt. Beide Gerichte gehen von dem Grundsatze aus, dass, jedenfalls soweit Hamburg und das hamburgische Publikum in Frage komme, der Konsument mit dem Begriffe »Münchener Bier« den Begriff eines in München erzeugten Bieres verbinde, so dass er, wenn er Münchener Bier ohne einen weiteren Zusatz verlange, tatsächlich auf ein in München gebrautes Bier reflektiere und nicht ein anderswo hergestelltes Fabrikat geliefert wünsche. Es habe also die beklagte Brauerei durch die Bezeichnung ihres Bieres als »Münchener Bier« dem hiesigen Publikum gegenüber eine unrichtige Angabe tatsächlicher Natur gemacht, indem sie die irrige Vorstellung erweckte, als handle es sich um ein aus München stammendes Bier. Dieser Schlussfolgerung würde die beklagte Brauerei nur dadurch haben entgehen können, dass sie durch deutliche Zusätze zweifelsfrei klarstellte, dass ihr Bier nicht aus München stamme. Das Oberlandesgericht führt des weiteren im einzelnen aus, dass nach dem Aeusseren der Etiketts von einer solchen Klarstellung wohl nicht die Rede sein könne, da die Worte »Münchener Bier« den im übrigen auf der Etikette sich findenden Text vollkommen beherrschten. Selbst aber wenn die Worte »X. Y. Brauerei, Altona-Hamburg« mehr auffallen würden, als sie tatsächlich auffielen, so würden dieselben noch keineswegs klarer stellen, dass es sich hier um ein nicht in München hergestelltes Bier handle, weil für manchen die Auslegung durchaus nicht fern liege, dass dieses als »Münchener Bier« gekennzeichnete Bier in Altona und Hamburg nicht etwa gebraut, sondern nur verlegt und abgezogen werde.

Das konsumierende Publikum wird es nur begrüssen können, dass die Rechtsprechung der Gerichte die auch in diesem Urteil eingehaltene Richtung nimmt. Wenn von Nichtmünchener Brauereien behauptet wird, dass in einzelnen Teilen Deutschlands mit dem Begriff »Münchener Bier« abseiten des Publikums nicht mehr die Vorstellung eines aus München stammenden Bieres, sondern nur die eines dem Münchener Bier ähnlichen Produktes verbunden sei, so möchten wir meinen, dass auch hier die Behauptung aus dem Wunsche, dass es so sein möge, hervorgegangen ist. Gewiss möchten die Brauereien solchen Zustand dem Publikum gern aufoktroyieren, angesichts der erwähnten, auch vom Reichsgericht anerkannten Rechtsprechung werden sie aber mit diesem ihrem Bestreben kaum Erfolg haben. Der Anwalt des Münchener Brauerei-Verbandes äusserte gelegentlich der Verhandlung im Oberlandesgericht, er hoffe, die Rechtsprechung werde noch einmal zu dem Standpunkt gelangen, dass Bezeichnungen der in Rede stehenden Art auch dann unzulässig seien, wenn ihnen mehr oder weniger deutliche Zusätze hinzugefügt seien, mit anderen Worten: Dass die Rechtsprechung die Benutzung der Worte »Münchener Bier« und »Pilsener Bier« schlechthin verbiete, sofern es sich nicht um Produkte von Münchener oder Pilsener Brauereien handle.

Wir sind ebenfalls der Meinung, dass es nur im Interesse des Verkehrs liegt, wenn diese Hoffnung sich erfüllen sollte.«

* * *

Das Gericht hat hier also in einem Bierprozess genau so entschieden, wie wir die Ehreckeschen Manipulationen beurteilt hatten. Die Leser werden sich erinnern: In dem Schaufenster des Detaillisten Wilhelm Ehrecke, Berlin, stand monatelang ein grosses weisses Schild

Heute holländischer Kakao
billig
Pfd. 1 Mk.

Liegt an sich schon in einer solchen Ankündigung ein Verstoss gegen das Gesetz zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbes (in dem Worte »heute« nämlich), so wird dieser Verstoss noch grösser durch die Feststellung, dass gar kein holländischer Kakao zum Verkauf kam, sondern deutscher. In der Ankündigung »Heute holländischer Kakao billig«, soll der Laufkundschaft beigebracht werden: Ihr wisst, dass holländischer Kakao teurer ist, teurer sein muss als deutscher; Ihr wisst, dass Ihr für Euern holländischen Kakao immer zwischen 2 und 3 Mark fürs Pfund bezahlt habt. Tretet nur ein in meinen Laden; **heute** ist bei mir **holländischer** Kakao billig, er kostet nur 90 Pfg. usw.

Dass ein solcher Trick endlich einmal Anstoss erregen und seinen Kläger beim Richter finden musste, ist erklärlich.

Was wohl holländische Kakaofabrikanten sagen würden, wenn deutsche Firmen, wenn Stollwercks, Hildebrand, Hartwig & Vogel, Gaedke usw. ihren Kakao holländischen Kakao nennen und ihn als holländischen Kakao in Deutschland und in der ganzen Welt absetzen wollten? — Das ist aber das Resultat, wenn Ehrecke nicht verurteilt wird, die Bezeichnung »holländischer Kakao« für ein in Deutschland hergestelltes Fabrikat zu unterlassen.

Digitized by Google

Firmen-Nachrichten.

Berlin. Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft Victoria: Prokuristen sind Robert Ammann in Berlin und Carl Mai in Berlin. Ein jeder ist ermächtigt, in Gemeinschaft mit einem anderen Prokuristen die Gesellschaft zu vertreten.

Hugo Musolff Nchfg. Carl Rink: Inhaber ist Carl Rink, Konditor, Berlin. Das Geschäft ist von Hugo Musolff unter der nicht eingetragenen Firma Hugo Musolff betrieben und auf Carl Rink übergegangen.

Josef Jonssons Schwedische Automat-Compagnie G. m. b. H. Ausbeutung und Verwertung der für den Fabrikanten Josef Jonsson in Stockholm eingetragenen Schutzrechte und Patente, betreffend Automaten, insbesondere die Ausbeutung dieser Erfindungen und Schutzrechte durch den Verkauf von Automaten und die Errichtung und den Betrieb von Automatenrestaurants in Deutschland. Das Stammkapital beträgt 100 000 Mk. Geschäftsführer: Fabrikant Heinrich Brückmann in Berlin. Der Gesellschafter Fabrikant Josef Jonsson in Stockholm bringt in die Gesellschaft ein: das von ihm in der Königstrasse Nr. 51 in Berlin eingerichtete Automatenrestaurant in betriebsfähigem Zustande, ferner für das Restaurant die Lizenz, bezüglich des ihm unter Nr. 173 663 erteilten deutschen Patents betreffend Selbstverkäufer und des ihm unter Nr. 236 517 erteilten Gebrauchsmusters betreffend Flüssigkeitsverkäufer, zum festgesetzten Gesamtwerte von 90 000 Mk. unter Anrechnung dieses Betrages auf seine Stammeinlage.

Nahrungsmittelfabrik Dr. Leonhardt & Co. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Kaufmann Clemens Schulte ist alleiniger Inhaber der Firma.

Dr. Hannach u. Drucker hygienische Nahrungsmittelfabrik G. m. b. H.: Erzeugung und Vertrieb pharmazeutischer, hygienischer und chemischer Spezialitäten. Das Stammkapital beträgt 20 000 Mk. Geschäftsführer: Verwitwete Frau Antonie Drucker, geborene Halpern, in Berlin. Es bringen in die Gesellschaft ein:

1. Chemiker Dr. Oscar Hannach in Berlin sein Verfahren zur Herstellung von Rizinusschokolade, seinen Gesundheitstee für Zuckerkranke sowie sein »Diabetisin« zum festgesetzten Werte von 10 000 Mk.,
2. verwitwete Frau Antonie Drucker, geborene Halpern, in Berlin, zwei Präparate, und zwar eine Wundsalbe und einen Gesundheitslikör zum festgesetzten Werte von 5000 Mk.,

unter Anrechnung dieser Beträge auf die betreffenden Stammeinlagen.

Brandenburg, Havel. W. A. Scholten Stärke- und Syrup-Fabriken, Aktiengesellschaft: Dem Fabrikdirektor Georg Theodor Best zu Brandenburg a. H., dem Fabrikdirektor Harm Schreuder zu Landsberg a. W. und dem Kaufmann Michael Dirk Prenger zu Brandenburg a. H. ist derart Gesamtprokura erteilt, dass Willenserklärungen von zwei Prokuristen gemeinschaftlich abzugeben sind. Die Bekanntmachung vom 29. August 1906 wird dahin erläutert, dass 121 345.67 Mk. Schulden von dem Einlagewerte von 1141 134.71 Mk. in Abzug kommen.

Dresden. Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund: Die an Herrn Julius Ernst Arthur Walther erteilte Prokura ist erloschen. Die Bestimmung, dass der Prokurist Herr Carl Bernhard Ganssauge die Firma nur gemeinsam mit dem Prokuristen Julius Ernst Arthur Walther vertreten darf, ist aufgehoben worden.

Darmstadt. Lina Paul Delikatessen- und Papierhandlung: Inh. Gustav Paul, Kaufmann, Ehefrau Lina geb. Heil. Geschäftszweig: Kolonialwaren- und Delikatessenhandlung.

Hamburg. Fr. Meyer's Sohn. Die an F. E. Noske erteilte Gesamtprokura ist erloschen.

Moliwe Pflanzungsgesellschaft. Das Vorstandsmitglied J. H. P. N. Thormählen ist aus seiner Stellung ausgeschieden. Der Sitz der Gesellschaft ist Berlin. Prokura ist erteilt an Herrn Hugo Theodor Max Meyer.

Albrecht & Dill: Gesamtprokura ist erteilt an Philippus Nathanael Langewort. Je zwei der Gesamtprokuristen sind gemeinschaftlich zeichnungsberechtigt.

Die an E. C. H. Schwartzkopff erteilte Gesamtprokura ist erloschen.

Heidelberg. Louis Sautter: Alfred Sautter, Kaufmann in Heidelberg, ist Prokura erteilt.

Kassel. Georg Hamel. Die Firma ist übergegangen auf den Kaufmann Georg Wilhelm Hirsch in Cassel. Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts vor dem 17. September 1906 begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten ist ausgeschlossen. Die Firma lautet jetzt: »Delikatessenhaus Georg Hamel Inh. Georg Wilhelm Hirsch«.

Ludwigshafen, Rhein. Firma Schokoladen Haus Friedrich Ehrbar: Inhaber ist Friedrich Ehrbar, Konfitürenhandlung.

Firma Josef Scherer in Neustadt a. H.: Inhaber Josef Scherer, Kolonialwarengeschäft.

Magdeburg. Saccharin-Fabrik, Aktiengesellschaft, vorm. Fahlberg List & Co., zu Salbke: Der Chemiker Dr. Hermann Vollberg in Magdeburg ist zum Vorstandsmitgliede bestellt.

Mannheim. Erste Mannheimer Nahrungsmittelgesellschaft m. b. H.: Nach dem Beschlusse der Gesellschafterversammlung soll das Stammkapital um 12 500 Mk. erhöht werden; diese Erhöhung hat stattgefunden, das Stammkapital beträgt jetzt 50 000 Mk.

Metz. Paula Reisewitz in Kluingen: Inhaberin ist Paula, geb. Mayer, Ehefrau des Kaufmanns Otto Reisewitz in Kluingen. Dem Kaufmann Otto Reisewitz in Kluingen ist Prokura erteilt. Geschäftszweig: Nahrungsmittelgeschäft.

München. Geschw. Werkmeister in Jachenau: Krämerei. Gesellschafter: Josef Werkmeister, Barbara Werkmeister und Benedikt Werkmeister.

Nauen. Firma Reinhold Stäuber: Inhaber ist der Kolonialwarenhändler Reinhold Stäuber.

Schöppenstedt. Firma Philipp Eschenbach: Inhaber ist Kaufmann Philipp Eschenbach. Geschäftszweig: Handel mit Kolonialwaren.

Stassfurt. Hamburger Milch-Kakao-Gesellschaft m. b. H. in Hamburg, Zweigniederlassung in Stassfurt: Gegenstand des Unternehmens ist die Verwertung und der Vertrieb von Milchkakao, Nährpräparaten und ähnlichen Konsumartikeln. Das Stammkapital beträgt 100 000 Mk. Geschäftsführer sind Kaufmann Max Heeckt in Hamburg, Kaufmann Alfred Gülden pfennig in Stassfurt. Den Kaufleuten Eduard Heeckt in Hamburg und Edmund Schoeneberg in Stassfurt ist Prokura erteilt. Die Gesellschaft übernimmt von Max Heeckt alle seine Rechte und Pflichten aus dem Abkommen, das Heeckt am 25. August 1906 mit der Aktiengesellschaft Gebrüder Stollwerck zu Köln über den Bezug von Milchkakao geschlossen hat. Der Wert dieser Einlage ist auf 50 000 Mk. — Fünfzig tausend Mark — vereinbart, sodass durch diese Sacheinlage die Stammeinlage des Heeckt voll belegt wird.

Würzburg. Karl Jaeger. Inhaber ist Kaufmann Karl Jaeger in Arnstein, Kolonialwarengeschäft.

Konkurse.

Berlin. Bäckermstr. Ernst Krüger, Sickingenstr. 76.
Bünde, Westf. Konsumverein Dünne, e. G. m. b. H. in Dünne.

Digitized by Google

Castrop. Bäckermstr. Felix Schulte.
Chemnitz. Krämer Ernst Paul Koch.
Crefeld. Krämer Mathias Göser, Wilhelmstr. 10.
Eberswalde. Krämer Paul Temmler.
Forst, Lausitz. Bäckermeister Paul Schmidt in Zielenzig, vordem in Gross-Kölzig.
Hamburg. Krämer C. W. R. Schnoor, Rellingerstrasse 29, III., vordem in Ottensen, Bahrenfelderstrasse 105.
Königsberg Pr. Konfitürenhändlerin Frau Anna Lukat, Münzstr. 16.
Weimar. Krämer Reinhold Faulwetter.
Weissenfels. Krämer Wilhelm Littmann.
Zwickau, Sa. Krämer Martin Adler.

Herr **H. C. L. Gartmann** in Altona gibt unter dem 1. Januar 1907 bekannt, dass er seine seit dem Jahre 1844 bestehende und seit 1865 von ihm geleitete Kakao- und Schokoladenfabrik seinen beiden Söhnen Hermann und Franz Gartmann und seinem langjährigen Teilhaber, Herrn Willi Ehlers, übergeben hat. Das Geschäft soll in unveränderter Weise unter der alten Firma weitergeführt werden.

J. M. Lehmann, Dresden. Der jetzige Inhaber dieser Firma, Herr L. Bernh. Lehmann, hat seinen Sohn, Herrn Franz Bernh. Lehmann, am 1. Januar als Teilhaber in seine Firma aufgenommen.

Die Firma **Hermann Wanger & Co.** in Breslau teilt uns mit, dass die bisherige offene Handelsgesellschaft aufgelöst ist, und dass das Unternehmen vom 1. Januar 1907 ab in unveränderter Weise als »Schokoladenfabrik Fram Hermann Wanger & Co. G. m. b. H.« weitergeführt wird. Der frühere Mitinhaber, Herr Hermann Wanger, ist zum Direktor und alleinigen Geschäftsführer bestellt worden. Wir haben diese Umwandlung bereits in Heft 276 vom 20. Oktober 1906 gemeldet und bringen sie heute auf das Rundschreiben der Firma hin wieder in Erinnerung.

Neuyork. Am 1. Januar 1907 ist das neue »Pure Food«-Gesetz in den Vereinigten Staaten in Kraft getreten. Wir haben schon wiederholt auf diesen wichtigen Schritt für die Nahrungsmittelindustrie hingewiesen, durch den mancherlei beseitigt werden soll, was mit Nahrungsmitteln herzlich wenig zu tun. Auch unsere Industrie wird von dem neuen Gesetz nur Nutzen ziehen, denn hoffentlich werden dann Schokoladen, zu denen statt Kakaobutter Paraffin verwandt ist, oder Kakaopulver, die nur die Farbe mit solchen gemein hatten, für immer allerdings bedauerliche, aber erfreulicherweise überwundene Erscheinungen sein. Auch in der Wahl der Zutaten geht das neue Gesetz scharf vor, was die ehrlichen Fabrikanten nur mit Freuden begrüssen werden. So hat man auch die zahlreichen Ersatzmittel für Kakaobutter, die in den Vereinigten Staaten in grossen und kleinen Anzeigen warm empfohlen werden, schärfer geprüft und den Kakaobutterersatz »Nuco« zum Ersatz von Kakaobutter verboten.

Société de Raffinerie et Sucrerie Say, Paris. Diese Gesellschaft erklärt für das erste Geschäftsjahr 1905/06 seit der Umwandlung, die durch den Cronier-Krach nötig wurde, keine Dividende. Die Raffinerie hat nach Abzug der satzungsmässigen Abschreibungen einen Restgewinn von 81 300 frs erzielt, während die Zuckerfabriken mit einem Verlust von 2 402 000 frs arbeiteten. Dies war durch den teuren Einkauf von Rüben vorauszusehen, weshalb im Vorjahr 2 Mill. frs dafür zurückgestellt wurden. Für das laufende Jahr sind die Aussichten günstiger, wenngleich die Krisis noch nicht ganz überwunden ist. Der Vorrat an Rohzucker ist in Frankreich noch immer grösser als in den Mitteljahren; da man aber annimmt, dass die Anpflanzungen der Rüben um 30 Prozent schwächer waren als im vergangenen Jahre, so ist eine Verminderung des Vorrates und eine Besserung der Preise zu erwarten. Die Gesellschaft besass am 30. September 300 000 Sack Zucker, welche zu 25 frs aufgenommen wurden. Das jetzige Kapital besteht aus 76 500 gewöhnlichen Aktien zum Nennwert von 200 frs und 114 750 Vorzugsaktien im gleichen Nennwert; an Schuldverschreibungen sind 27 218 500 frs im Umlauf.

Schokoladeneinfuhr der Vereinigten Staaten. Es sind eingeführt worden im Oktober 1906 an »cocoa prepared or manufactured«: 141 936 lbs gegen 64 762 lbs im Oktober 1905. Seit Jahresanfang, in zehn Monaten, sind eingeführt worden

	1906	1905	1904
Menge:	886 133	701 340	732 269 lbs
Wert:	1 072 800	821 700	940 200 Mk.

Höhere Zahlen zeigt Chocolate, prepared or manufactured; denn hiervon sind im Oktober 1906 328 185 lbs eingeführt; 1905 waren es im Oktober gar 402 986 lbs. In zehn Monaten, von Januar bis Oktober, sind eingeführt

	1906	1905	1904
Menge:	2 475 616	2 058 044	1 578 016 lbs
Wert:	2 473 000	2 047 800	1 559 800 Mk.

Im ganzen zeigt 1906 gegen 1905 eine Zunahme von 417 572 lbs oder 20,22 Prozent der Menge nach; der Wert ist um 425 200 Mk. oder 20,74 Prozent in den zehn Monaten gestiegen. Es hat sich also der Wert um 0,52 Prozent mehr gehoben als die Menge. Beim cocoa hat den grössten Anteil Holland, bei den Schokoladen wird die Schweiz mit mehr als der Hälfte der Mengen beteiligt sein.

Gebrüder Stollwerck A. G. Köln a. Rh. Die Verwaltung der Gesellschaft teilt mit, dass der Verlauf des am 31. Dezember zu Ende gehenden Geschäftsjahres recht befriedigend war. Die Geschäftslage war im allgemeinen günstig. Auch ist der Absatz sowohl in Deutschland als auch in den ausländischen Unternehmungen gestiegen, besonders in Oesterreich-Ungarn und Nordamerika, weshalb die baldige Fertigstellung der im Bau begriffenen Neuanlagen dringend erwünscht wird. Das Erträgnis wird sich hiermit etwas besser gestalten als im Vorjahre, in welchem auf 9 Mill. Mk. Stammaktienkapital 7 Prozent verteilt wurden, wogegen die Dividende des Vorzugsaktienkapitals von 5 Mill. Mk. bekanntlich auf 6 Prozent beschränkt ist.

Société Générale Suisse de Chocolats (Peter & Kohler réunis), Vevey. Die stark wachsende Ausfuhr schweizerischer Schokoladen nach Nordamerika ist die Veranlassung, dass die Geschäftsleitung den Aktionären auf einer ausserordentlichen Generalversammlung die Errichtung einer Schokoladenfabrik in den Vereinigten Staaten (in der Nähe von Neuyork) vorgeschlagen hat. Die Generalversammlung hat diesen Vorschlag angenommen. Die Peter-Kohler-Gesellschaft ist die erste der schweizerischen Gesellschaften, die eine amerikanische Filialfabrik errichtet. Andere schweizerische Gesellschaften werden dann wohl bald folgen.

Die Firma **Theodor Hildebrand & Sohn in Berlin** ist in Hamburg Hausbesitzer geworden; sie hat das Grundstück Neuerwall 18 gekauft und sich dadurch für alle Zeiten den Platz für ihr Detailgeschäft gesichert.

Digitized by Google

Zuckerraffinerie Genthin A. G. Im letzten, am 31. August 1906 schliessenden Geschäftsjahr, haben die Betriebseinnahmen 16 628 362 Mk. betragen. Nach Abzug der Betriebsausgaben bleiben 406 816 Mk. übrig, von denen 104 449 Mk. zu Abschreibungen und 180 269 Mk. zur Deckung des vorjährigen Verlustes verwandt sind. Aus dem Restgewinn von 122 098 Mk. kommen 4 Prozent Dividende auf 1½ Millionen Mk. Aktienkapital zur Verteilung; 45 129 Mk. werden dem Reservefonds überwiesen; 15 849 Mk. gelangen als Tantième an Aufsichtsrat, Vorstand und Beamte. Auf der Generalversammlung wurde mitgeteilt, dass sich das Unternehmen in fortschreitender Entwickelung befindet, und dass man infolge der aufgeführten Vergrösserungen auch im neuen Geschäftsjahr ein günstiges Ergebnis erwarte. Den Vorsitz im Aufsichtsrat führt Herr Kommerzienrat Heinrich Vogel, Dresden, in Stellvertretung Herr Wilhelm Werckmeister, Berlin; Mitglieder sind Herr Kommerzienrat Theodor Hildebrand, Berlin, Herr Max Rüger, Lockwitzgrund bei Dresden, und Herr Arthur Schirmer in Zeitz.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Betriebsleiter

für eine grosse Schokoladenfabrik in Dresden per sofort oder per 1. Januar 1907 gesucht. Nur **allererste Kräfte,** welche an dispositionsfähiges, umsichtiges, vollständig selbständiges Arbeiten gewöhnt und mit der Branche vollkommen vertraut und kautionsfähig sind, die ferner gleichen leitenden Stellungen bereits langjährig mit Erfolg vorgestanden haben, durchaus kaufmännisch, sowie technisch gebildet und mit den Einrichtungen zur Herstellung von Schokoladen der Neuzeit entsprechend vollkommen vertraut sind, wollen sich bei Zusicherung einer Lebensstellung bei hohem Salair unter Angabe der Gehaltsansprüche, des Alters, sowie Beifügung der Zeugnisabschriften und der Photographie an die Expedition des Gordian unter **F. H. 646** melden.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Zur **Neugründung** einer kl. **Schokoladenfabrik** wird ein tüchtiger

Fachmann als Meister

gesucht. Off. m. Gehaltsforderg. erbeten unter **B. R. 5726** an **Rudolf Mosse, Breslau.**

Akzeptaustausch

mit nur solventer Firma gesucht. Näheres unter **N. W. 648** an den Verlag des Gordian erbeten.

Ihre Packungen mit unseren gesetzlich geschützten

aparten Bändern

aufs modernste auszurüsten.

Bandfabr. Jenzer-Bloesch
Bern.
Vertreter gesucht.

Betriebskapital vorschussfrei für Gross- und Industrie-Firmen durch
Max Rudow, Berlin 13.

Gut und billig erhalten Sie Ihre **Etiketten, Umschläge usw.** bei **Dietz Gebr.,** Lahr, Baden.
Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Haben Sie leere

Säcke?

Es zahlt die höchsten Preise die Erste Deutsche Sack-Centrale, Dresden.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Digitized by Google

Patent — Auspuder — Maschine „Triumph"

Unerreichte Leistungsfähigkeit — Bedeutende Lohnersparnis — Bruch ausgeschlossen

4 D. R. G. M. — D. R. P. angemeldet. — 5 Auslands-Patente.

Spezialität — System „Haase"

Firma **Hartwig & Vogel, Dresden,** schreibt:

Die von Ihnen bezogenen Auspuder- und Abstaubmaschinen **„Triumph"** und **„Ideal"** haben uns nach **jeder Richtung** hin **zufriedengestellt.** Dieselben genügen bezüglich Leistungsfähigkeit und Stabilität **allen Anforderungen,** welche man an derartige Maschinen stellen kann.

In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte — Spezial-Offerte.

Staubfreie Arbeitsräume

Kein Puderverlust

Verkaufs-Gesellschaft für Maschinen und Apparate

Teleph. 13626 · **LEIPZIG** · Südstr. 36

Referenzen der angesehensten Firmen des In- und Auslandes

Patent — Abstaub — Maschine — „Ideal"

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Ein in der gesamten **Kakao-, Schokoladen-, Kakes-, Waffeln** und **Zuckerwaren-Fabrikation** erfahrener Fachmann

sucht Stellung als technischer Leiter

in grösserem Werke. Viele Jahre in gleicher Stellung, verfügt Suchender über alle für einen derartigen Posten erforderlichen Fähigkeiten, Alter 38 J., Christ, verheiratet. Gute Zeugnisse und beste Referenzen.

Off. an den Verlag des Gordian unter **S. K.** erbeten.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

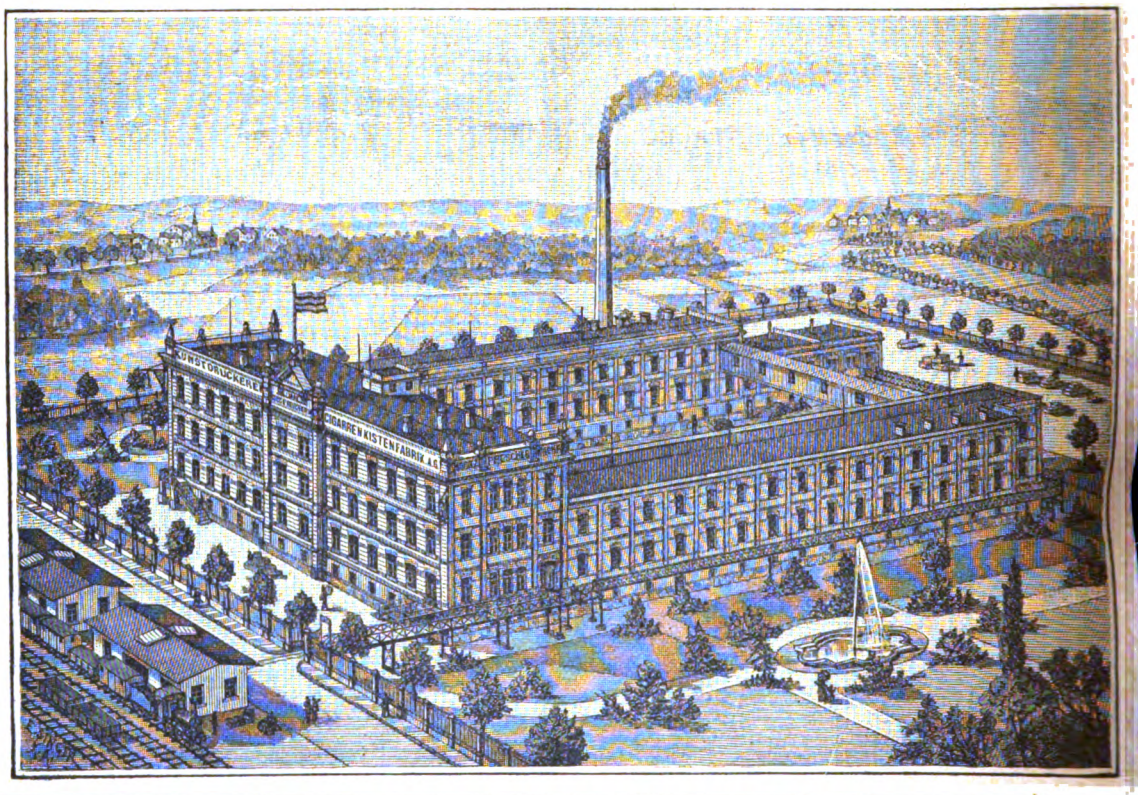
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

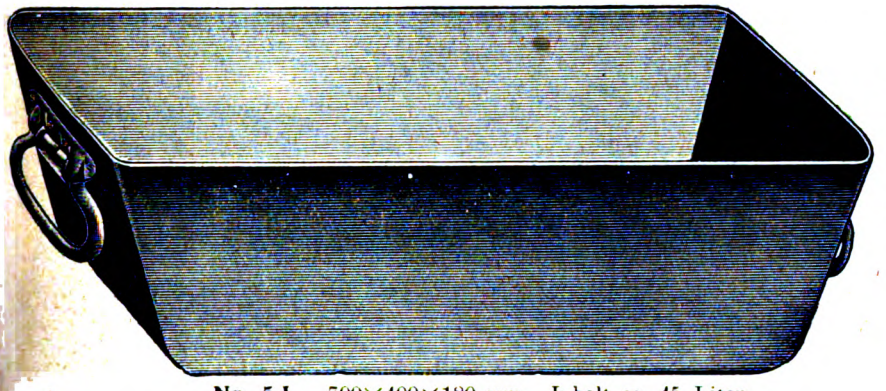
Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese Walzenkasten liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	28	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	33	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	120	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

Reklame-Karten

in allen Arten und Grössen.

Gegründet 1868.

Schwarzwälder Waldbeeren-Brennerei

Gust. Böhringer's Nachf.

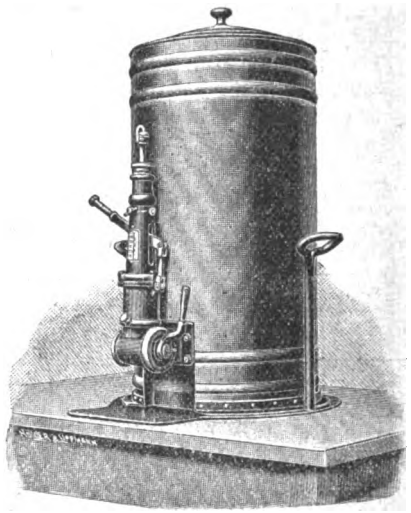
Mitteltal-Baiersbronn (Wttbg.)

empfiehlt zum Bezuge seine wiederholt ausgezeichneten Spezialerzeugnisse:

Muster gern zu Diensten. **Himbeergeist** in garantiert reiner Ware.

Kirschenwasser usw.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XII. Jahrgang. **Nr. 282.** Hamburg, 24. Januar 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

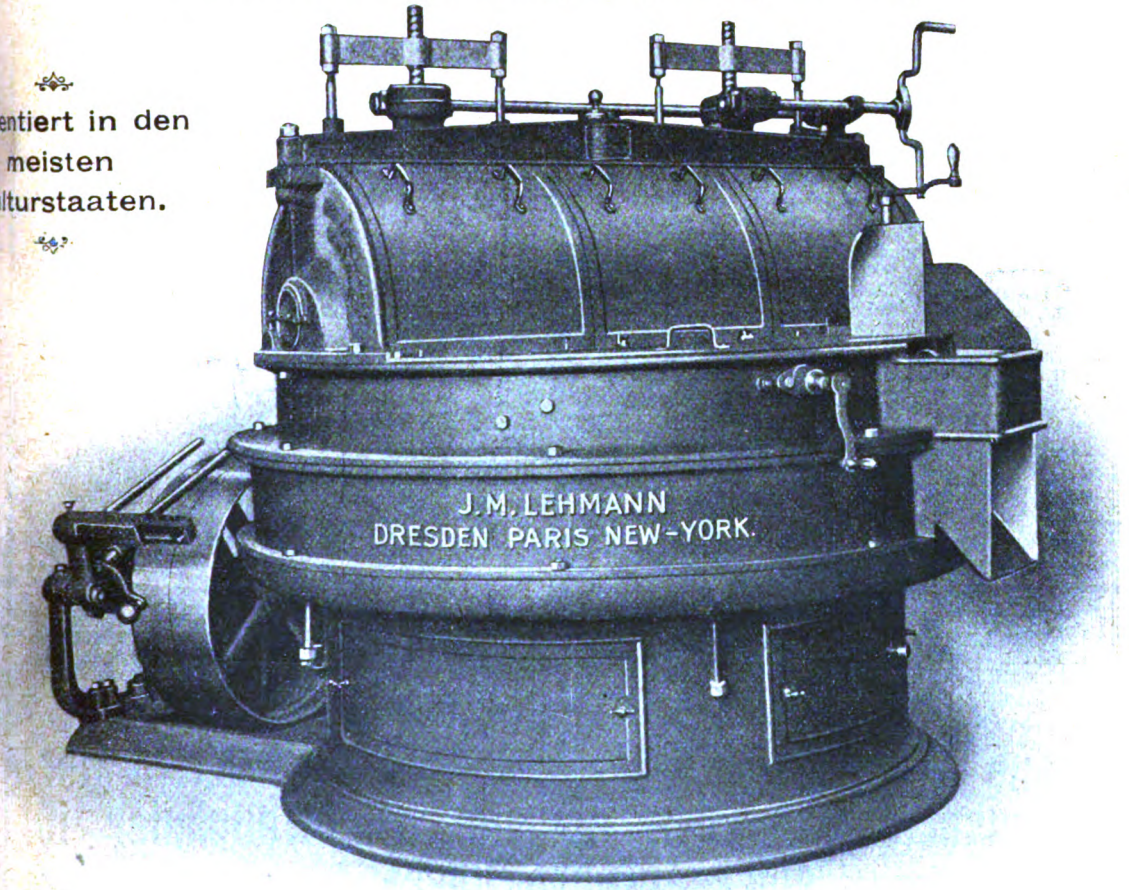
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✻ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

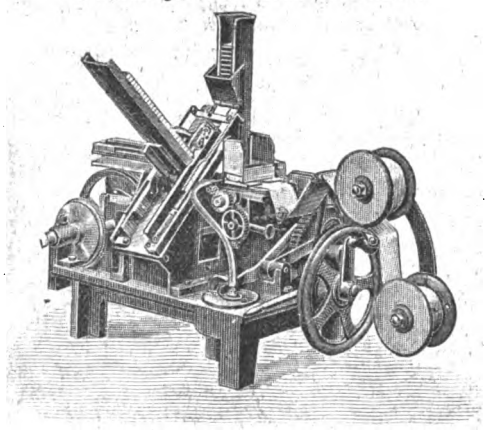
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 282
vom 24. Januar 1907.

Glossen zur Kakaohausse. — Amsterdamer Kakaobericht 1906. — Die Reichsabgaben unserer Industrie. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Oktober 1906. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Glossen zur Kakaohausse.

Aus Trinidad kommen ausserordentlich günstige Nachrichten über die vor der Tür stehende Navedadernte. In dem West India Committee Circular Nr. 217 vom 15. Januar wird der Inhalt eines Briefes, den Hon. G. T. Fenwich C. M. G., am 24. Dezember 1906 geschrieben hat, abgedruckt. Um die Wirkung nicht durch eine Uebersetzung abzuschwächen, die diese enthusiastische Schilderung von Wetter und Ernteaussichten für Rohrzucker und Kakao in sich hat, bringen wir die Originalsätze in englisch:

»The first three days of the fortnight had been dry, but since then rain had fallen every day, some of the showers being very heavy. Canes had benefited much, and the prospects of the cacao crop were considerably brightened. In the northern districts the fruit had ripened up with great rapidity, and planters were experiencing difficulty with regard to their drying facilities. In the southern districts, where the crop was not so forward, there were strong indications of large and continuous pickings during the months of January and February. The trees had also taken on small pods and flowers, and with the continuance of the present good weather they might look for a bumper crop. The excellent prospects had an appreciable effect on the market, and prices were now easier. Supplies were also more liberal, and with the demand at the high rates falling off in the consuming centres, exporters had been unable to maintain the high prices ruling when Mr. Fenwick last wrote. Deliveries in town were exceeding the expectations of the more sanguine, and as soon as the immediate needs of the manufacturers were satisfied a fall in prices might be looked for. — — —«

Für die nicht englisch sprechenden Leser fügen wir hinzu, dass die langersehnte Regenzeit eingetreten ist, dass das Zuckerrohr davon grossen Nutzen gehabt habe, und dass sich die Aussichten für die Kakaoernte **glänzend** gestalten. Im Norden reifen die Früchte sehr schnell, so dass die Pflanzer alle Mühe haben, sie zu brechen und zu trocknen. Im Süden reifen die Früchte nicht so schnell — wie immer — aber die Ansätze lassen deutlich erkennen, dass die Monate Januar und Februar eine lange dauernde und umfangreiche Ausbeute bringen werden. Im ganzen muss auf eine aussergewöhnlich gute Ernte gerechnet werden. Diese brillanten Aussichten hatten denn auch schon ihre Wirkung auf den Markt drüben; die Preise gingen zurück. Die Verbrauchsländer bleiben mit hohen Geboten aus, deshalb waren die Trinidad-Exporteure nicht im stande, die hohen Preise weiter zu zahlen. Und der allerletzte Satz lautet so: »Die Ablieferungen am hiesigen Platze (Port of Spain) haben die hochgespannten Erwartungen noch übertroffen, und sobald der augenblickliche Bedarf der Fabrikanten befriedigt sein wird, dürfte ein Preisniedergang zu erwarten sein.« —

Dieses ist eine Schilderung, die aus Port of Spain, Trinidad, kommt, nicht also ein Gordianurteil.

Mit dem Ausfall der Trinidadernte ist ja schon, so lange die Lieferanten in der Hausse

Digitized by Google

stehen, gekrebst worden. Es musste, konnte und durfte natürlich auch auf den Ausfall hingewiesen werden. Nach der hübschen Steigerung aus den letzten Jahren hätten wir für 1906 bei normalem Erntewetter 22—24 Millionen Kilo erwarten können. Denn wir hatten

1905	20,0	Millionen	Kilo
1904	18,5	»	»
1903	14,8	»	»
1902	15,9	»	»
1901	11,9	»	»

Die grosse Trockenheit hat aber die Blüten an den Bäumen zugrunde gehen lassen und so haben wir im Jahre 1906 nur etwa 12 Millionen Kilo bekommen. Aber wir sagten hier kürzlich schon, die Trinidadpflanzer sind so guten Mutes, sie kennen ihr Land, sie wissen, dass ein trockenes Jahr Boden und Bäume für das nächste Jahr um so leistungsfähiger macht. Und diese Zuversicht spricht sich ja auch in dem oben abgedruckten Bericht aus. —

Die Trinidadbohne und die Ernteausbeute sind aus dem Grunde für die fernere Gestaltung des Marktes von Wichtigkeit, von viel grösserer Wichtigkeit, als sie durch Qualität oder Menge erreichen können, weil die Hauptmengen nach London konsigniert und dort von den Inhabern in den öffentlichen Auktionen verkauft werden. Die Dampfer laufen von Port of Spain bis nach London etwa 20 Tage. Die ersten stärkeren Ankünfte werden sich bald auf den Londoner Auktionen zeigen; in schneller Folge werden weitere Abladungen erscheinen. Wer kauft auf den Londoner Auktionen? Meist englische Fabrikanten. Da der englische Konsum bei den niedrigen Bohnenpreisen sich nicht auf seiner Höhe hat halten können, wird er bei den jetzigen hohen Preisen erst recht ins Stocken kommen. Da scheint es so kommen zu sollen, dass deutsche Fabrikanten durch englische Kommissionäre demnächst Trinidadkakao in den Auktionen billiger kaufen können, als Thomékakao in Lissabon. Wir werden auf diese Möglichkeit achten.

* * *

In Lissabon ist am 14. Januar 1907 der zweite Januardampfer mit 25 621 Sack angekommen. Der erste Dampfer hatte 19 235 Sack gebracht, Der dritte Dampfer ist soeben, am 23. Januar, mit 17 137 Sack angekommen. So hätten wir denn für den Januar **61 993 Sack** anzuschreiben, just das, was wir vorausgesagt hatten. So hätten wir denn für den Januar die erwarteten 60 000 Sack anzuschreiben. Für den Februar soll ein annähernd gleich grosses Quantum bereit sein. Ob aber im Februar drei Dampfer wie üblich für den Transport bereit sein werden, ist noch fraglich. Es ist nämlich der Dampfer »Benguella«, der den Transport zwischen Lissabon und San Thomé vermittelt, auf der Ausreise, also als er leer war und von San Thomé Kakao holen wollte, bei Mossamedes gestrandet. Wenn nun die Gesellschaft keinen fremden Dampfer chartert, so kommen im Februar vielleicht bloss zwei Dampfer in Lissabon an. Damit dann nicht wieder die Rederei los geht, die Februarzufuhren wären kleiner, seien die Verhältnisse hier gleich richtig geschildert. »Man« hat sich nämlich nicht geniert, in Sachsen schon wieder das Märchen zu verbreiten, es sei ein Dampfer mit 20000 Sack Thomé-Kakao untergegangen. Weist man in Sachsen, den Verbreitern derartiger Alarmnachrichten, derartiger offenbarer Lügen nun wohl einmal endgültig die Tür?! —

Die Vorräte in Lissabon umfassten am Sonnabend, den 19. Januar 113038 Sack, ohne die am 23. Januar angekommenen 17137 Sack.

Da London ruhigen Markt meldet, da in Frankreich keine Geschäfte gemacht werden, da auch in Hamburg die Kauflust fehlt, hat sich auch in Lissabon auf den spekulativen Wagemut ein Nebel gesenkt. Der Ring der Pflanzer — dem sich ein Ring der Fabrikanten der Hauptbedarfsländer entgegenstellen sollte — hätte vor einigen Tagen noch gerne einen Posten von 20 000 Sack bei 5·200 Reis pr. Arroba an Lissaboner Händler verkauft. Aber anscheinend ist aus dem Geschäft nichts geworden. Wäre es zustande gekommen, so wären die Händler wohl auf diesen 20 000 Sack sitzen geblieben; es sieht mit dem Absatz in den Konsumländern bei den heutigen Preisen traurig aus.

* * *

In den uns laufend zur Verfügung, und wenn's nötig ist, zur Glossierung eingesandten Marktberichten wimmelt es von »dürften«, »könnten«, »sollten«, »werden«. — Als neuer Haussier meldet sich nun auch die Antwerpener Firma Henry Mayer & Co., mit derem Angestellten, dem Herrn W. Bock, wir in Nr. 281 eine kleine Abrechnung gehalten haben. Herr Bock hat in der Hamburgischen Börsenhalle vom 16. Januar 1907 geantwortet. Natürlich — dies Kind, kein Engel ist so rein, — hat er nicht im entferntesten daran gedacht, Haussestimmung zu machen usw.

Ich habe heute keine Zeit, seine Sätze hier noch einmal festzunageln; ich behalte mir das vor; in ganz kurzer Zeit liegt ja für 1906 ein abgeschlossenes, statistisches Material vor; dann wird sich ja beweisen lassen, dass wir vom Gordian ein Recht hatten, die Preisbewegung des ganzen Jahres als eine unberechtigte, **rein spekulative** hinzustellen.

Aber das sei heute schon gesagt, dass wir darin, dass ein Angestellter einer Antwerpener Firma mit seinem Namen Marktberichte in deutsche Zeitungen bringt, (seine »Firma«, bei der er angestellt ist, hat doch jedenfalls ihren Namen dazu nicht hergeben wollen) eine Ungehörigkeit sehen.

In Berichten der Bockschen Firma, also der Firma Henry Mayer & Co, wird noch heute davon gesprochen, dass die ganze Thoméernte 1906 um 17 000 Sack gegen 1905 zurück ist. Hier wird also — absichtlich oder nicht — der Fehler gemacht, über den wir in Nr. 281 auf Seite 960 gesprochen haben.

* * *

Eine als massgebend angesehene Hamburger Seite hat — nach dem Berichte der Firma Rabeler, Rickmers & Co. vom 16. Januar 1907, die Hamburger Vorräte auf etwa 40 000 Sack geschätzt. Die »massgebende« Hamburger Seite wird die Maklerfirma Petersen & Paulsen sein; wir nehmen das an, weil diese Firma seit Jahren privatim Kakaostatistik führt, so gut sie es kann. Auch wir schreiben die Hamburger Bewegungen an, so gut wir sie fassen können. Wir kommen aber zu einem weit höheren Vorrat, als die Gegenseite. Nach unseren Anschreibungen müssen in Hamburg, sehr niedrig geschätzt, 70 000 Sack, nicht sehr niedrig geschätzt, 80 bis 90 000 Sack liegen.

Wie wir zu diesen Vorratszahlen, trotz des Fehlens einer amtlichen Statistik kommen, das haben wir in Nr. 252 am 20. Oktober 1905 auf Seite 257 das erste Mal gezeigt, und später findet man in Nr. 280 vom 20. Dezember 1906 auf Seite 943 noch einmal eine ausführliche Beschrei-

Digitized by Google

bung unserer Methode. Auf welcher Seite sind Fehler gemacht?

Bis uns nachgewiesen worden ist, dass wir falsch rechnen, wird man uns gestatten müssen, mit unseren Vorratszahlen zu rechnen, die nicht auf 40 000 Sack, sondern auf 80—90 000 Sack stehen. Diese unsere Zahl deckt sich auch mit privaten Anzeigen über in Hamburg lagernde lombardierte Partien.

* * *

Einen schwunghaften Handel mit billigen Schokoladen und billigem Kakaopulver treiben, nach Berichten von Reisenden, viele Detaillisten, Halbgrossisten und Grossisten. Firmen, die noch bis in den Sommer hinein billige Haushaltschokoladen auf Kontrakt empfangen sollten, drängen ihre Fabrikanten um schnellere Erfüllung der Kaufverträge und machen nun bei den Detaillisten ihren eigenen Lieferanten Konkurrenz. Der Fabrikant soll und kann und will laut den letzten Berliner, Cölner, Leipziger und Hamburger Beschlüssen die Schokolade nicht unter 74 Mk. als Normalpreis verkaufen. Da er aber aus alten Schlüssen an so manchen alten Freund noch zu 58 bis 60 Mk. liefern muss, so kann sein Kontraktnehmer seiner Kundschaft zu Preisen verkaufen, die der Fabrikant heute nicht stellen kann.

Das, liebe Herren Fabrikanten, ist die Rute, die Ihr Euch selbst mit den Jahres- und Achtzehn-Monatsschlüssen gebunden habt; nun werdet Ihr mit Eurer eigenen Rute gezüchtigt! — Diese dringlichen und hastigen Abrufe auf alte Kontrakte sind es aber auch, die den Haussiers den ganzen Januar hindurch Stab und Stütze waren. Für neue Aufträge zu neuen Preisen braucht kaum jemand eilig Kakao zu kaufen; diese neuen Aufträge fehlen eben überall; was hereinkommt mit der Post oder durch Agenten und Reisende, das sind Abrufe, nichts als Abrufe! Und was die Maschinen laufen und die Klappertische klappern lässt, das sind Waren, die für alte Kontrakte angefertigt werden müssen. Sind diese jetzt erst mal aus den Büchern und aus den Fabriken, dann wird ein Halbblinder den Rückgang des Konsums sehen können.

Dabei müssen wir auf einen Rechenfehler aufmerksam machen, der so oft beim Abschluss von Jahreskontrakten oder Sechsmonatskontrakten gemacht wird. Zeigen wir an einem Bilde den Ort des Fehlers: Der Reisende A besucht für die Firma B viermal im Jahre die Städte seines Bezirkes. Immer auf der ersten Reise, zwischen Januar und März, macht er seine grossen Schlüsse in Haushaltschokoladen und fast in jeder Stadt hat er einen oder zwei Kunden, die auf längere Zeit hinaus grössere Mengen, sagen wir 60 Zentner bis ultimo des Jahres, monatlich 5 Zentner, kaufen. Daher kommt es, dass das erste Quartal des Jahres am Umsatz das grösste, an Reisespesen, im Verhältnis, das kleinste ist. Daher aber kommt es auch, dass zu Hause die auf den Abschlüssen ruhenden Reisespesen recht oft nach dem Erträgnis dieses ersten fetten Vierteljahres berechnet werden. Dreimal in demselben Jahre kommt derselbe Reisende aber zu denselben Abschlusskunden in dieselben Städte. Da heisst es: »Sie wissen ja, ich habe bei Ihnen geschlossen, zu bestellen ist nichts«, oder im besseren Falle heisst es: »Schicken Sie mir wieder in vierzehn Tagen von meinem Abschlusse zwei Zentner«. — Diese Besuche kosten dem Fabrikanten dieselben Spesen, als der eigentliche zum Geschäft führende Besuch im ersten Quartal gekostet hat. Es ist aber falsch — in vielen Fällen falsch — die Reisespesen auf die langlaufenden Kontrakte als wesentlich niedriger anzusehen. Wir bitten das nachzuprüfen.

* * *

Haben sich einige Fabrikanten wohl schon ausgerechnet, was die letzte spekulative, rein spekulative Hausseperiode den deutschen Fabrikanten und den deutschen Konsumenten kostet? Rund 1¼ Millionen Mark in jedem Monat kommen heraus! Das macht rund 15 Millionen Mark in einem Jahr. Vor dem Eintritt der spekulativen Periode kostete der Bahiakakao 90 bis 92 Mk. für 100 Kilo. Doch mit diesem abnorm niedrigen Preise wollen wir gar nicht rechnen, obgleich noch heute recht viele Fabrikanten mit so billig eingekauftem Kakao arbeiten. Wir wollen gern einen normalen Durchschnittspreis von 110—112 Mk. für 100 Kilo als reellen, natürlichen Handelspreis einsetzen. Heute aber gilt an Stelle des natürlichen, reellen Handelspreises von 110—112 Mk. ein solcher von 150 Mk. Das macht auf jede 100 Kilo 40 Mk. Differenz. Da im Jahre 1906 rund 36 Millionen Kilo Kakao in Deutschland verbraucht worden sind, so zahlt der deutsche Konsument 36 000 000 × 0,40 gleich 14,4 Millionen Mark an das Ausland, wenn wir diese getriebenen Preise behalten würden. Was nutzt uns nun die am 1. März 1906 eingetretene Zollermässigung von 15 Mk. auf je 100 Kilo Bohnen, wenn das Produkt an sich um 40 Mk. durch Spekulation verteuert werden kann?! Da hätte lieber der alte höhere Zollsatz bestehen bleiben können, dann wäre das schöne Geld doch im Lande geblieben, während es jetzt zum grossen Teil ins Ausland geht, zum andern Teil in Hände kommt, die im Kakao nur das Mittel zum Geld erspielen sehen, denen er aber sonst völlig gleichgültig ist. —

Ich habe aber das Gefühl, als wäre die diesmalige Hausse die letzte ihrer Art; als besännen sich die Fabrikanten in den Hauptländern auf sich selbst; als erkennten sie, aufgerüttelt durch den enormen Schaden, die bei ihnen stehende Macht, und vereinigten sich, um die Spekulation zu zertreten und eine neue Versorgungsart auszubauen.

* * *

Soeben bringt die Afrikapost die erfreuliche Mitteilung, dass von Akrakakao bis 31. Oktober 1906 9 898 490 lbs ausgeführt worden sind, gegen nur 5 719 476 lbs im Jahre 1905. Es sind also in 10 Monaten schon von Akrakakao rund 38 000 Sack à 50 Kilo mehr geerntet und ausgeführt als 1905. — So sieht die Kakaoknappheit aus!!

Amsterdamer Kakaobericht 1906.

Herr S. W. Hoekstra in Amsterdam versendet unter dem 31. Dezember 1906 seinen Kakaobericht für 1906.

Herr Hoekstra führt aus, dass der Kakaomarkt Anfang 1906 sehr ruhig, sogar matt war, was hauptsächlich die sehr belangreichen Anfuhren bewirkten. Hierdurch konnten sich die Käufer sowohl für prompte als auch für spätere Lieferung zu billigen Preisen mit Ware versehen. In den ersten Monaten 1906 wickelten sich die Geschäfte daher sehr träge ab, ohne Einfluss auf die Marktlage. Zuerst gingen die Preise für mittlere Sorten wohl etwas in die Höhe, fielen gleich darauf aber wieder auf denselben Stand, ja sogar darunter.

Die allgemeine Gedrücktheit hielt die Erz-Spekulanten nicht ab, selbst auf zwölf Monate

Digitized by Google

Lieferung zu verkaufen. Trinidad stand damals auf 51 bis 56 Mk., Thomé auf 47.50 bis 49.50 Mk., Samana auf 45 bis 46 Mk. und Bahia und Akra auf 44 bis 45.75 Mk. Man spekulierte lustig darauf los, wovon manch einer Nutzen zog. Der Mut der Blanko-Spekulanten hielt den niedrigen Preisstand für alle Sorten monatelang, sodass schliesslich die Folgen dieser Blanko-Spekulationen den Markt ernstlich beunruhigten.

Die dann aus den Produktionsländern eintreffenden Berichte, die kleine Ernten meldeten, verursachten ein schnelles Eingreifen der Händler, die ihre Blanko-Verkäufe decken wollten, und von Fabrikanten, die von den noch niedrig zu nennenden Preisen zu profitieren gedachten. Hierzu kam ausserdem noch, dass der Verbrauch in fast allen Ländern stark zunahm, was auf eine Preissteigerung natürlich Einfluss hatte, die denn auch nicht ausblieb.

Vor ungefähr vier Monaten begann das neue Leben! Alle Zufuhren, ganz gleich, welcher Sorte, konnten schnell und zu stets höheren Preisen losgeschlagen werden. Spekulanten deckten sich weiter ein, Haussiers schürten das Feuer noch an, sodass sich ein Kampf zwischen Haussiers und Baissiers entspann, der sich scheinbar eine Zeitlang zugunsten der Baissiers wendete. Die Ernten und die nicht durch Vorrat gedeckten Fabrikanten liessen dagegen die Wage wieder zugunsten der Haussepartei ausschlagen. Jetzt trat eine allgemein besser begründete Preiserhöhung ein, die sogar in einigen Wochen für viele Sorten die Preise um ca. 30 Prozent und mehr steigen liess. Nun kaufte man schon vorsichtiger. Obwohl versucht wurde, den Markt zu drücken, um niedrigere Preise zu bekommen, brachten doch die unleugbaren Tatsachen von stark reduzierten Vorräten in den Stapelplätzen, die Erntezufuhren und die nicht auf allzu lange Zeit mit Vorrat versehenen Fabrikanten die Preise gegen Ende des Jahres 1906 um 40 bis 45 Prozent höher.

Es ist daher sehr wahrscheinlich, dass uns der Anfang von 1907 noch höhere Preise bringen wird, jedoch dürfen Um- und Vorsicht bei der jetzigen Marktlage nicht aus dem Auge verloren werden.

Bei Mittelqualitäten machte sich die Hausse sehr fühlbar; fein Thomé wurde mit 75 bis 76.50 Mk. bezahlt, superior holte sogar etwa 78 Mk. Da diese Sorte, ebenso Bahia und Trinidad, so hoch bezahlt wurden, kamen die billigeren Sorten, wie Samaná, Akra usw., in gute Frage. Da jedoch die bereits hohen Preise infolge Räumung der Loko-Vorräte für Samaná auf etwa 77 Mk. und höher und für Akra auf etwa 71 Mk. festgesetzt wurden, verhielt man sich solchen Forderungen gegenüber sehr zurückhaltend.

Bahia war ebenfalls gut in Frage; bei fair fermented störte die Qualitätsabweichung — bis zu 20 Proz. muffig — sehr, und Superior war zu hoch im Preise. Fair fermented good galt etwa 75 Mk. und Superior 80 Mk.

Grenada brachte wie im vorigen Jahre recht nette Posten Plantage-Qualitäten; dieser Kakao hielt gleichen Schritt mit Trinidad und anderen gleichkommenden Sorten.

Alles, was von Mittelsorten, Afrikanischen und Westindischen, ankam, wurde schnell verkauft, da mitunter die Preise gegen die allgemein gefragten Qualitäten billig zu nennen waren.

Trinidad erhielt die volle Schattenseite der Marktlage, nicht allein für Verkäufer, sondern auch für Käufer. Die anhaltende Dürre und das ungünstige Wetter brachten die Ernte gegen frühere Jahre weit zurück, sodass die Zufuhren nur begrenzt waren. Die Vorräte, die für die Nachfrage herhalten mussten, erzielten stetig steigende Preise. Waren im Beginn 1906 die Preise etwa 51—56 Mk., so zeigte uns Ende 1906 Preise von 83 Mk. für kurante und etwa 93.50 Mk. für Plantage-Qualitäten.

Venezuela fand immer Beachtung, besonders für gute, kurante und unterrierte Partien. Sowohl diese drei Sorten als auch terrierte Lots wurden laufend gefragt, aber das Angebot liess nach.

Die feineren Sorten von Caracas, Puerto Cabello usw. verfolgten einen ruhigen Weg; sie schienen von der allgemeinen Hausse wenig berührt zu werden. Es ist nicht ausgeschlossen, dass durch die geräumten Lagerbestände diese Sorten wieder mehr zur Geltung kommen. Die Revolution in Venezuela, die alle Mann zu den Waffen ruft und somit der Landwirtschaft entzieht, soll nicht ohne Einfluss auf die Preisfrage sein.

Maracaibo kam wenig in Frage; einzelne Partien wurden zu hübschen Preisen übernommen.

Für Superior Sommer Arriba, Qualität besser als 1905, schwankten die Werte zwischen 71.50 Mk. und 80 Mk., wozu grosse Posten ihren Weg nach Amsterdam fanden.

Von Machala wurden grosse Posten — besonders in der ersten Hälfte dieses Jahres — sowohl für prompte als auch für spätere Lieferung auf einer Preishöhe von 64.50—68 Mk. gehandelt.

Gegen Ende 1906 folgten alle Guayaquil-Sorten der Haussebewegung. Der Markt ist fest hierfür, es gelten Epoca Arriba 81.50—83.50 Mk., Machala 76.50 Mk.

Von Ceylon wurde im Verein mit der Java-Ernte wenig auf unserm Markt umgesetzt. Da die Preise gegen die allgemeine Marktlage billig genannt werden konnten, wurden Partien in verschiedenen Qualitäten gekauft Später machte auch diese Sorte die Preissteigerung mit.

Domingo, Jeremie, Haiti. Obgleich diese Sorten wegen der häufig vorkommenden minderwertigen Qualitäten für den holländischen Verbrauch wenig bedeuten, wurden doch einige gute Lots gehandelt, weil die Preise gegen die andern Kakaos billig waren. Sie schwankten in den ersten Monaten 1906 zwischen 41 und 48 Mk., je nach Güte, doch als im September die Hausse, die besonders die Mittelsorten in Mitleidenschaft zog, sich mehr und mehr befestigte, wurden die Preise auch für diese Sorte nach oben geschraubt und stiegen von 51—55 Mk. auf 76.50 Mk. für gute Qualitäten.

* * *

Auf diese allgemeine Schilderung folgen noch die Amsterdam besonders angehenden Berichte über Javakakao, Surinamkakao und Kakaobutter, zunächst über

Java-Kakao. Obgleich der Kakaobau fortgeschritten ist, so ist es doch notwendig, dass nach den bereits gemachten erfolgreichen Versuchen weiter die immer noch bestehende Motten- und Läuseplage bekämpft wird. Es kommen fortwährend Klagen über grosse Blüten-Schäden, einige Pflanzungen haben sogar den Kakaobau aufgeben müssen, da er nicht mehr lohnend war. Dagegen wurden erfreulicherweise auf anderen Pflanzungen dank grossem Fleiss und grosser Mühe bessere und schönere Früchte geerntet.

Das Jahr 1906 begann auch für Javakakao ruhig; gute Sorten waren willig, ebenso die Mittelsorten, die im Durchschnitt zu Taxpreisen oder mit kleinen Schwankungen losgeschlagen wurden. Geringe Sorten und Grus schwankten — wie dies

Digitized by Google

bei derartig abweichenden Qualitäten immer ist — sehr, jedoch wurden sie gut verkauft.

Die Auktionstage für 1907 sind der 9. Januar, 20. Februar, 3. April, 15. Mai, 3. Juli, 21. August, 2. Oktober und 13. November.

Von Java wurden im Jahre 1906 in Amsterdam angebracht:

15 000	Ballen	in 1906
9 000	»	» 1905
13 500	»	» 1904
21 200	»	» 1903
11 000	»	» 1902
22 000	»	» 1901
19 200	»	» 1900
16 850	»	» 1899

Surinam-Kakao. Ende 1905 wurde die Erwartung ausgesprochen, dass das Jahr 1906 für Surinam-Kakao ein günstiges sein möchte, sowohl was Kultur als auch Anfuhr beträfe. Diese Erwartung traf auch ein, obgleich auf eine grössere Ernte gerechnet wurde. Nach Berichten sind die Aussichten sehr günstig, wenigstens zeigt sich die Versteinung nur noch in ganz geringem Masse; die Krülloten werden scharf bekämpft.

Die Ausfuhren von Surinam haben 1906 in zehn Monaten 1 407 453 Kilo betragen gegen 1 643 349 Kilo zur gleichen Zeit 1905. Im ganzen Jahre 1905 wurden 1 681 851 Kilo ausgeführt, 1904 nur 854 034 Kilo.

Obwohl von einem normalen Stand der Kakaopflanzungen in Surinam nicht gesprochen werden kann, hoffen und wünschen doch alle beteiligten Kreise, dass der Anbau im neuen Jahre einen weiteren Fortschritt zeigen möge.

In Amsterdam sind zur Auktion gebracht worden:

	1906	1905	1904			
Java	15 366	12 679	19 390	Sack	zu 50	Kilo
Surinam	276	731	372	»	» 90	»
Andere Sorten	444	382	1 112	»		
	16 086	13 792	20 874	Sack.		

Kakaobutter. Von Van Houtens Kakaobutter kamen 1906 880 000 Kilo in den Auktionen zum Verkauf; im Jahre 1905 waren es 885 000 Kilo. Während sich die Preise im Jahre 1905 zwischen 218—234 Mk. für 100 Kilo bewegten, bewegten sie sich in diesem Jahre zwischen 220 und 287 Mk. Der Durchschnittspreis war demnach in diesem Jahre etwa 246 Mk., während er 1905 nur 226 Mk. für 100 Kilo betrug.

Von der Marke »De Jong« wurden auf den Auktionen etwa 155 000 Kilo angeboten, die sämtlich zum Preise von 210—280 Mk. Käufer fanden.

Die ferner angebotenen Quanten anderer holländischer Fabrikanten fanden regelmässig unter der Hand Käufer.

Ausserdem kamen regelmässig verschiedene Posten von der Marke „Mignon«, und nicht so regelmässig von der Marke »Drei Kronen« (Stollwerck) in den Auktionen zum Verkauf. Beide Sorten wurden, je nachdem der Preis den Käufern zusagte, ganz oder nur teilweise verkauft.

Bei anhaltender Nachfrage ist die Stimmung in diesem Artikel sehr fest.

Die Reichsabgaben unserer Industrie unter dem neuen Zolltarif.

Vor einiger Zeit, in Heft 276 des Gordian vom 20. Oktober d. J., haben wir an die Zeit erinnert, in der der jetzt geltende Zolltarif vom Reichstag kurzerhand angenommen wurde; wir haben auch an den Sturm der Entrüstung erinnert, der sich damals in den sogenannten freisinnigen Zeitungen dagegen erhob. Dem deutschen Volke wurde Armut und Elend, Hunger und Not vorausgesagt, und was ist davon bisher eingetroffen? Rein nichts, denn seit dem 1. März 1906 gilt der neue Zolltarif, und Handel und Industrie blühen. Auf allen Gebieten zeigt sich reges Schaffen, sodass die Herren, die damals das Wehegeschrei anstimmten, heute gut tun werden, wenn sie sich die alten Aufsätze gegen den neuen Zolltarif wieder hervorholen und beim Lesen Vergleiche zwischen ihren Voraussagen und dem tatsächlichen Lauf des Wirtschaftslebens anstellen. Vielleicht kommt dann der eine oder der andere doch noch auf den Gedanken, dass nicht bloss er für die wirtschaftlichen Erscheinungen Verständnis hat, sondern dass auch noch an anderen Stellen, in der Regierung, leitende Männer tätig sind, die ebenfalls das Leben kennen, und die aus erster, bester Quelle erfahren, wo dem Volke der Schuh drückt.

Hat der Bauer Geld, hat's die ganze Welt; dies Wort wird wahr bleiben, solange die Menschen auf Erden im Schweisse ihres Angesichts ihr Brot essen. Auch der neue Zolltarif ist dafür ein Beweis. Durch ihn sollte die Landwirtschaft gestärkt werden, sollten die Erzeugnisse der heimischen Landwirtschaft wieder zu Ehren kommen im eigenen Lande, nachdem jahrelang, und auch heute noch, gewisse Kreise die Landwirtschaft sozusagen nach einem gewissen Plan in Grund und Boden schimpfen durften. Eine Frucht dieser Missachtung der heimischen Bodenerzeugung ist der Zusammenschluss der landwirtschaftlichen Kreise gegen die schon viel früher zu gemeinsamem Vorgehen erzogenen Gegner. Eine Folge dieser Missachtung ist auch der neue Zolltarif. Denn die Landwirtschaft war — um es deutlich zu sagen, durch jahrelange schlechte Behandlung auf den Hund gekommen; ihr musste geholfen werden, wenn die überall im weitverzweigten wirtschaftlichen Leben nach und nach bemerkbar werdende Stockung gehoben, beseitigt werden sollte. Von dieser Warte aus hat die Regierung ihre Zollpolitik getrieben, und das mit Recht!

Der aufwärts strebenden »Konjunktur« — wie man so schön deutsch sagt — wurde infolge des neuen Zolltarifes ein frühes Ende vorausgesagt, aber der hat diese nach oben zeigende »Konjunktur« nicht gehemmt oder zum Stillstand gebracht, sondern hat sie noch wesentlich verstärkt, gefördert, wie ein Blick in die Handelsberichte grosser und kleiner Zeitungen aller Richtungen seit Monaten zeigt. Es haben von dem neuen Zolltarif nicht nur die Werte erzeugenden, sondern auch die Werte veredelnden und austauschenden Kreise des deutschen Volkes Nutzen gezogen. Und nicht zuletzt kommt auch die Reichskasse durch die neuen Sätze auf ihre Rechnung. Allgemein ist dort, wo die Zölle erhöht wurden, trotz kleinerer Einfuhren der gleiche Betrag an Zöllen in die Reichskasse geflossen, oder der betreffende Zweig der heimischen Industrie machte durch indirekte Mehrleistungen, die jetzt durch höheren Schutz vor fremdem Wettbewerb besser geschützt werden, den Ausfall der direkten Zollgefälle an die Reichskasse wieder gut. Andererseits werden dort, wo Zölle ermässigt wurden, z. B. bei Kakaobohnen, die Einnahmen durch eine Steigerung der Einfuhren bald wieder ausgeglichen. Sollte dieser Ausgleich auch, soweit sich heute schon sehen lässt, noch nicht völlig erfolgt sein, so besteht z. B. für Kakaobohnen die Aus-

Digitized by Google

sicht, dass schon mit Schluss dieses Jahres für 1906 mindestens die gesamten Abgaben in gleicher Höhe aus der Kakaoindustrie an die Reichskasse abgeliefert werden wie vor der Zollermässigung.

Natürlich stammen die Einnahmen nicht sämtlich aus den Kakaozöllen, sondern auch aus anderen Abgaben, denen die in unserer Industrie zur Verarbeitung kommenden Rohstoffe unterliegen. Hauptsächlich kommen hier aber Kakaobohnen und Zucker in Betracht. Der Zucker unterliegt einer Verbrauchssteuer, aus der natürlich bei dem erheblich gestiegenen Kakaoverbrauch ebenfalls grössere Beträge in die Reichskasse geflossen sind, denn der Kakao braucht den Zucker. Um hier noch einen Seitenblick zu tun, mag gesagt werden, dass gerade auch dies die verständige Zollpolitik der Regierung offenbart. Denn es sind mit der Herabsetzung des Kakaobohnenzolles zugleich der deutschen Zuckerindustrie, die sozusagen ein Schosskind der Landwirtschaft ist, neue Bahnen für die Hebung des Zuckerverbrauchs geschaffen worden. Dass eine solche Hebung sehr wohl noch möglich ist, beweisen England und die Vereinigten Staaten, wo der Verbrauch an Zucker auf den Kopf mehr als doppelt so hoch ist wie in Deutschland. Die Regierung muss aber möglichst auf die Steigerung des Zuckerverbrauchs des eigenen Landes bedacht sein, weil die Möglichkeit, den bisher im Ausland abgesetzten deutschen Zucker dort auch ferner unterzubringen, aus Gründen, die wir schon wiederholt im Gordian auseinandergesetzt haben, immer mehr gefährdet wird.

Wir haben schon ausgesprochen, dass aller Voraussicht nach die Reichskasse aus der Kakaoindustrie trotz der ermässigten Zölle für das laufende Jahr keine Einbusse erleiden wird. Unterlagen hierfür sind für die Zeit vom 1. März bis 31. Oktober 1906 vorhanden, und um diese Zeit entsprechend mit früheren Jahren vergleichen zu können, sind für die Jahre 1905, 1904, 1903 und 1902 ebenfalls die acht Monate März bis Oktober berechnet. In dieser Zeit, von März bis Oktober, sind an Rohkakao

	verbraucht:	Zollsatz:	Zolleinnahme:
1906	23158000 Kilo	20 Mk.	4631600 Mk.
1905	18252300 »	35 »	6388300 »
1904	17995400 »	35 »	6298390 »
1903	13163400 »	35 »	4607190 »
1902	12867900 »	35 »	4503765 »

Dieser Ausfall an Zolleinnahmen, der sich für die acht schon vorliegenden Monate 19 6 des neuen Zolltarifs gegen 1905 ergibt, ist nur ein scheinbarer. Denn der neue Zolltarif, auf den gerade auch aus industriellen Kreisen gescholten wurde, hat wenigstens für die Kakaoindustrie eine sehr erhebliche Ausdehnung gezeitigt. Hand in Hand mit dem Mehrverbrauch von Kakaobohnen steigt natürlich auch — denn bitter wird der Kakao nicht verzehrt — der Zuckerbedarf unserer Industrie. Dieser ist ebenfalls für die Zeit von März bis Oktober der letzten fünf Jahre berechnet. Als Grundlage haben die zur Verzollung gebrachten Mengen Rohkakao gedient, indem angenommen wurde, dass die Kakao verarbeitenden Industrien an Zucker doppelt so viel brauchen, als an entschälten, gerösteten Bohnen. Der durchschnittliche Röst- und Schälverlust ist mit 15 Prozent eingesetzt worden, sodass z. B. 100 Kilo rohe Bohnen 85 Kilo Masse zur Weiterverarbeitung ergeben. Zu diesen 85 Kilo Masse gehören im Durchschnitt 170 Kilo Zucker, sodass allgemein aus den 85 Kilo Masse unter Zusatz von Zucker und dergl. eine genussfertige Menge von mindestens 255 Kilo entsteht. Hiernach sind für Kakaoerzeugnisse folgende Mengen Zucker in der Zeit von März bis Oktober

	gebraucht:	Steuersatz:	Steuereinnahme:
1906	39368600 Kilo	14 Mk.	5511604 Mk.
1905	31028900 »	14 »	4344046 »
1904	30592180 »	14 »	4282908 »
1903	22377880 »	14 » / 20 »	4122116 »
1902	21875430 »	20 »	4375086 »

Die Einnahmen aus dem Zuckerverbrauch der Kakaoindustrie sind nach dem allgemeinen Verbrauchssteuersatz für Raffinaden berechnet. Für 1903 mussten zwei verschiedene Sätze genommen werden, für die Zeit von März bis August 1903 die vor der Konvention geltende Verbrauchssteuer von 20 Mk. und für die ersten beiden Monate der Konvention September und Oktober 1903 der neue Satz von 14 Mk. Unberücksichtigt ist hierbei der Zucker geblieben, der vom Auslande eingeführt wurde, was seit dem 1. September 1903 wieder möglich geworden ist, doch lässt sich der Anteil der Kakao verarbeitenden Industrien nicht angeben, da jeglicher Anhalt fehlt. Daher konnte diese Mehreinnahme aus den Zöllen auf Zucker nicht mit genannt werden; wir mussten uns daher mit der Berechnung der Verbrauchssteuer zufrieden geben. Aus der Aufstellung geht sofort hervor, dass das Jahr 1906 mit dem neuen Zolltarif auch eine recht beträchtliche Vermehrung des Zuckerbedarfs und der Einnahmen für Zuckersteuer aus der Kakaoindustrie gebracht hat.

Stellt man die Reichseinnahmen aus den Kakaozöllen und den Abgaben auf Zucker, der mit dem Kakao zusammen verbraucht wurde, nebeneinander, so ergibt sich daraus für die acht Monate März bis Oktober folgendes:

	Kakaozölle	Zuckersteuer	Zusammen
1906	4631600 Mk.	5511604 Mk.	10143204 Mk.
1905	6388305 »	4344046 »	10732351 »
1904	6298390 »	4282908 »	10581298 »
1903	4607190 »	4122116 »	8729306 »
1902	4503765 »	4375086 »	8878851 »

Es ist natürlich gleichgültig, in welcher Weise das Reich seine Einnahmen erhält, sei es durch die Kakaozölle oder durch die Zuckersteuern, die bei steigendem Kakaobedarf durch einen grösseren Zuckerverbrauch hervorgerufen werden. Aus den Berechnungen ergibt sich, dass die acht Monate März bis Oktober 1906 gegen 1905 einen Ausfall von nur 689147 Mk. aufweisen. Aber man beachte hierbei, dass die Ergebnisse von vier Monaten November, Dezember, Januar, Februar noch ausstehen, um ein rundes Jahr zum Vergleich zu haben. Ferner rechnen für das laufende Jahr 1906 ausser dem November und Dezember noch zwei Monate Januar und Februar unter dem alten, hohen Kakaozoll mit, und diese beiden Monate wiesen trotz der damals bevorstehenden Zolländerungen eine Zunahme gegen 1905 auf.

Wenn demnach in der bisher vorliegenden Zeit von acht Monaten das Mehr der Zuckersteuern den durch die ermässigten Kakaozölle verursachten Ausfall noch nicht eingeholt hat, so lässt sich heute schon mit ziemlicher Gewissheit sagen, dass die Kakao verarbeitenden Industrien an Zöllen und Verbrauchssteuern sowohl im Kalenderjahr 1906 wie in den ersten zwölf Monaten des ersten Jahres unterm neuen Zolltarif (von März 1906 bis Februar 1907) dem Reich nicht weniger als in den Vorjahren einbringen werden, und zwar, obgleich der Zoll auf Rohkakao fast um die Hälfte, von 35 Mk. auf 20 Mk. für 100 Kilo, ermässigt wurde!

Digitized by Google

Soweit unsere Industrie in Frage kommt, lässt sich daher nur wiederholen, dass der neue Zolltarif ihrer Entwickelung nur förderlich gewesen ist. Und die Regierung hat zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen, indem sie durch den neuen Zolltarif diese Entwickelung veranlasste und dadurch nicht einmal im Uebergangsjahr einen Ausfall in den Reichseinnahmen zu verzeichnen haben wird. Quod erat demonstrandum!

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Oktober 1906.

Neu in der Aufstellung sind die Durchschnittswerte, die bei jeder Ware aufgeführt sind, und zwar verstehen sich die in Klammern der Ware angefügten Zahlen in Mark auf 100 Kilo. Diese Werte beruhen auf amtlichen Ermittelungen, können aber vorläufig aus mehreren Gründen nur annähernd sein. Bei einigen Waren fehlen die Durchschnittswerte, weil sie aus den vorliegenden Angaben nicht zu ermitteln oder unwesentlich waren.

Im übrigen stellen die fett gedruckten Zahlen die Einfuhren und Ausfuhren im Oktober 1906, 1905 und 1904 vor; alle anderen Mengen beziehen sich auf die zehn Monate Januar bis Oktober dieser drei Jahre.

a) Einfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen (111 Mk.)	**2853500**	**2350200**	**2111000**
in 10 Monaten	29862200	24834500	22799800
davon aus:			
Portug. Westafrika	6583800	5801600	5345200
Brasilien	5194800	3518600	3366800
Dominik. Republik	4803500	3746100	3761400
Ecuador	4012200	4648300	4821800
Britisch-Westafrika	3460900	2464500	1268400
Britisch-Amerika	2136800	1754300	1604400
Venezuela	1472800	1192000	1085700

Für zehn Monate 1906 gegen 1905 ergibt sich eine Zunahme von 5027700 Kilo oder 20 Prozent. Neu sind in dieser Reihe Britisch-Amerika und Venezuela, die zum ersten Mal unter dem neuen Zolltarif wieder aufgeführt werden. Thomé nimmt wohl die erste Stelle in den Mengen ein, in der Zunahme steht aber Brasilien — Bahia — obenan. Auch die Zunahme der Dominikanischen Republik, die erst an dritter Stelle folgt, ist grösser als die von Thomé. Ecuador ist bisher hinter dem Vorjahre in der Versorgung des deutschen Verbrauches zurück geblieben, aber Britisch-Westafrika — Akra und Lagos — und Britisch-Amerika — hauptsächlich Trinidad und Grenada — zeigen 1906 höhere Zahlen als 1905.

Im einzelnen verteilen sich die Einfuhren für Oktober 1906, wie folgt:

Brasilkakao	585900	Kilo	oder etwa	9700	Sack
Dominik. Kakao	529900	»	»	5900	»
Thomékakao	511700	»	»	8600	»
Ecuadorkakao	328100	»	»	4100	»
Brit.-Amerik. Sort.	247200	»	»	2700	»
Akra und Lagos	237300	»	»	3900	»
Venezuela	94100	»	»	1200	»

Ausser diesen sieben Sorten sind im Oktober 1906 noch 319300 Kilo aus Kamerun, Ceylon, Java, Kuba u. a. eingeführt, die bei dem gewiss niedrigen Durchschnittsgewicht von 70 Kilo noch etwa 4500 Sack vorstellen. Demnach sind im Oktober 1906 im ganzen gegen 40600 Sack ins deutsche Zollgebiet hineingenommen, während in der gleichen Zeit in Hamburg 59042 Sack gelandet wurden. Aber hiervon war nicht nur der deutsche Bedarf zu decken.[1])

Kakaobutter	**1200**	**3000**	**4100**
in 10 Monaten	10400	17400	24600
Kakaomasse	**200**	**700**	**200**
in 10 Monaten	12500	5600	3700
davon aus:			
Holland	8500	4700	3700
Kakaopulver (330 Mk.)	**61600**	**57600**	**30700**
in 10 Monaten	447400	422900	396000
davon aus:			
Holland	439100	420300	393800

Für zehn Monate 1906 gegen 1905 hat sich die Kakaopulvereinfuhr im ganzen um 24500 Kilo oder 6 Prozent, für Holland allein um 18800 Kilo oder 4½ Prozent gehoben. In der gleichen Zeit stieg die Aufnahme von Rohkakao um 20 Prozent.

Schokolade (239 Mk.)	**116700**	**113600**	**89500**
in 10 Monaten	799300	668400	577800
davon aus:			
Schweiz	738600	618300	517700
Frankreich	42000	36600	47700

In den hohen Einfuhrzahlen des Oktober zeigt sich schon der nahende Weihnachtsbedarf. Die Schweiz nimmt weitaus den grössten Teil der Einfuhr für sich. Die Zunahme 1906 gegen 1905 beträgt 130900 Kilo oder 20 Prozent im ganzen. Auch Frankreich zeigt eine kleine Aufbesserung, doch hat es die Höhe früherer Jahre noch nicht wieder erreicht.

Schokoladewaren (378 Mk.)	**7400**	**7800**	**7400**
in 10 Monaten	70200	69900	57800
davon aus:			
Schweiz	25600	23500	14500
Oesterreich-Ungarn	18300	19400	14600
Frankreich	15700	18100	14600
Feines Backwerk (150 Mk.)	**30400**		
Zuckerwaren (190 Mk.)	**21700**	**47100**	**44100**
Kindermehl (100 Mk.)	**1400**		
in 10 Monaten	444200	441900	421800
davon aus:			
Frankreich	86100	105400	83000
England	82500	135100	138100
Oesterreich-Ungarn	55000	57800	56200
Teigwaren	**43600**	**113000**	**67800**
in 10 Monaten	736000	743000	654200
Milch, eingedickt, trocken (80 Mk.)	**900**	**6400**	**3900**
in 10 Monaten	36300	36200	29000
davon aus:			
Schweiz	34900	30700	23800

1) Als diese Uebersicht schon im Druck vorlag, wurden die deutschen Novemberzahlen bekannt, die ebenfalls eine erfreuliche Zunahme zeigen. Es ist darüber in Heft 281 auf Seite 970 unter Kakaoverbrauch näheres mitgeteilt. R. d. G.

Digitized by Google

Mandeln	**1209100**	**1675000**	**1349000**
(125 Mk.)			
in 10 Monaten	6383900	5773600	5923700
davon aus:			
Italien	4288800	3960600	3200700
Spanien	856600	411700	866500
Marokko	555900	1017300	1320200
Frankreich	485700	307100	450400
Vanille	**2600**	**2800**	**1500**
(1263 Mk.)			
in 10 Monaten	114300	74900	74500

Im Oktober hat die Zunahme inne gehalten, doch sind im ganzen 1906 immer noch 39400 Kilo mehr als 1905 ins deutsche Zollgebiet eingeführt.

Honig	**196700**	**297200**	**330300**
(46.30 Mk.)			
in 10 Monaten	2416500	2026600	2382700
davon aus:			
Kuba	875200	731500	800200
Chile	640400	529000	607200

Seit der neue Zolltarif gilt, wird Chile zum ersten Mal wieder mit seinen Honigmengen unter den Herkunftsländern genannt.

b) Ausfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoabfälle	**10500**	**—**	**1500**
(13 Mk.)			
in 10 Monaten	120400	41500	25700
davon nach:			
Holland	108500	41300	25700

Die Ausfuhr der Abfälle hat recht erheblich zugenommen, wenn man die zehn Monate 1906 im Verhältnis zu den beiden Vorjahren vergleicht, doch bleiben die Zahlen an sich trotzdem immer noch klein.

Kakaoschalen	**83000**	**31900**	**77400**
(4.90 Mk.)			
in 10 Monaten	742600	611700	497100
davon nach:			
Holland	460200	275900	296100
Schweiz	255500	321700	192300

Im Oktober 1906 hat Holland 61400 Kilo, die Schweiz dagegen nur 20000 Kilo erhalten. Die Mengen, um die die Gesamtausfuhr stieg, und die Mengen, die bisher 1906 weniger als 1905 nach der Schweiz gingen, sind von Holland aufgenommen worden.

Kakaobutter	**274700**	**146700**	**103400**
in 10 Monaten	2107300	1411500	1022000
Kakaomasse	**52600**	**46300**	**37900**
(146 Mk.)			
in 10 Monaten	320400	343600	372800
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	126500	159300	144200
Holland	78500	112100	155700

Unter den Bestimmungsländern fehlt seit dem 1. März 1906 England, wohin in zehn Monaten 1905 38200 Kilo gingen, dagegen ist Belgien seit dieser Zeit neu als Bestimmungsland aufgeführt, doch konnte es nicht mit eingestellt werden, weil die Zahlen für Januar und Februar 1906 fehlen. Von März bis Oktober 1906, in acht Monaten, sind nach Belgien 64800 Kilo ausgeführt worden.

Kakaopulver	**32000**	**51800**	**13000**
(195 Mk.)			
in 10 Monaten	322200	421900	170500
davon nach:			
Holland	62900	62800	33100
Südwestafrika	?	202000	26100

Die Oktoberausfuhren 1906 zeigen gegen das Vorjahr einen weiteren Ausfall, was auf einen geringeren Bedarf in Deutschsüdwestafrika schliessen lässt. Zahlen liegen darüber leider nicht vor. Ueberhaupt entfällt der grössere Teil der Ausfuhren auf die beiden ersten Monate 1906, denn seit dem 1. März 1906 sind nur 140900 Kilo ausgeführt.

Schokolade	**54200**	**95400**	**30700**
(213 Mk.)			
in 10 Monaten	399200	693700	272300
davon nach:			
Belgien	59300	26500	36300
Holland	59100	?	?
England	49800	45000	66400
Deutschsüdwestafrika	?	407700	47300
Vereinigte Staaten	?	75000	30100

Auch hier ist der Ausfall auf den kleineren Bedarf in Deutschsüdwestafrika zurückzuführen. Leider fehlen Angaben über die Schokoladenausfuhren nach den Vereinigten Staaten und nach Deutschsüdwestafrika seit dem 1. März 1906. Dagegen wird Holland seitdem genannt; die Zahl erstreckt sich nur auf die Zeit vom März bis Oktober 1906. Hervorzuheben ist die erfreuliche Zunahme der Schokoladenausfuhren nach Belgien.

Schokoladewaren	**34300**	**40600**	**40200**
(279 Mk.)			
in 10 Monaten	233600	245900	212100
davon nach:			
Belgien	43700	34200	18700
England	41500	91500	126100
Holland	19800	?	?
Schweiz	19800	?	?

Die Ausfuhren nach Holland und der Schweiz verstehen sich nur auf die Zeit von März bis Oktober 1906. Beachtenswert ist das seit zwei Jahren in den Zahlen sichtbare Nachlassen der Ausfuhren nach England.

Feines Backwerk	**113100**		
(130 Mk.)			
Zuckerwaren	**74500**	**186000**	**147700**
(167 Mk.)			
Kindermehl	**15700**		
(100 Mk.)			
in 10 Monaten	1418400	1330700	992000

Die Ausfuhren von 1906, für Oktober 203300 Kilo, für zehn Monate 1418400 Kilo, sind denen der Vorjahre voraus.

Teigwaren	**85500**	**10500**	**15600**
in 10 Monaten	317900	214500	222800

Die hohe Zahl für Oktober 1906 verdient Beachtung, denn es sind in dem Monat allein 34700 Kilo Nudeln u. dergl. nach Deutschsüdwestafrika verladen worden. Ausserdem erhielten im Oktober 1906 die Vereinigten Staaten 9900 Kilo Oblaten und England 97700 Kilo Nudeln usw.

Honig	**26500**	**76900**	**17700**
(41.10 Mk.)			
in 10 Monaten	133100	223900	149400
davon nach:			
Frankreich	68900	198300	17600
Milch, eingedickt, trocken	**289400**	**305200**	**235300**
(90 Mk.)			
in 10 Monaten	4308600	4216900	3375900
davon nach:			
England	2317700	2411500	2117200
Britisch-Südafrika	207500	248100	326500

Die Gesamtausfuhren für zehn Monate sind 1906 höher als in den Vorjahren, doch sind die Anteile der beiden Länder England und Britisch-südafrika zurück. Auch der Oktober 1906 zeigt kleinere Zahlen als sein Vorgänger 1905.

Digitized by Google

Zucker.

Bericht vom 21. Januar 1907.

Der Markt hat im neuen Jahre bisher wenig Leben gezeigt. Wenn in der Berichtszeit keine weitere Abschwächung folgte, sondern teilweise sogar kleine Besserungen zu verzeichnen waren, ist dies auf englische Käufe zurückzuführen.

Allgemein wird eine abwartende Haltung eingenommen, selbst die Aufnahme in den Verbrauch steht unter dem Zeichen des Abwartens, denn z. B. im Dezember 1906 weist der europäische Verbrauch wieder einen Ausfall gegen 1905 auf. Die Ausbeute der Fabriken im Dezember 1906 ist höher als 1905, 15,8 Prozent gegen 14,6 Prozent, ebenfalls seit Anfang der Kampagne, denn in den ersten vier Monaten des laufenden Zuckerjahres hat sich die Ausbeute auch höher gestellt als 1905, auf 14,3 Prozent gegen 13,9 Prozent. Ausserdem kommt hinzu, dass die verschiedenen Erwartungen der kubanischen Ernte nicht übereinstimmen. Grösser soll diese auf jeden Fall werden, dagegen ist man nicht recht einig, welchen Umfang dies Mehr haben wird.

Stärker noch als im Rohzuckermarkt zeigt sich die abwartende Haltung im Raffinadengeschäft. Wohl sind einige Käufe zu verzeichnen, aber nur kleinere, auf sofortige Lieferung. Die Magdeburger Tagespreise haben am 19. Januar 1907 für Kristallzucker 19.25 Mk., für gemahlene Brotraffinade 20 Mk. und für gemahlenen Melis 17.62½ Mk. betragen. Seit unserem letzten Bericht vom 7. Januar 1907 ist demnach nur gemahlene Brotraffinade um —.25 Mk. gefallen, die beiden anderen Sorten sind unverändert im Preise.

* * *

Der **Zuckerverbrauch in den Vereinigten Staaten** hat 1906 im ganzen 2 864 013 Tonnen umfasst, 1905 waren es 2 632 216 Tonnen. Auf den Kopf der Bevölkerung berechnet, war die Zunahme 1906 gegen 1905 nicht unerheblich, denn es wurden in den Staaten auf den Kopf verzehrt:

1906	34½	Kilo	1900	30	Kilo
1905	32	»	1897	29	»
1904	34	»	1894	30½	»
1903	31½	»	1891	31	»
1902	33	»	1887	24	»
1901	31½	»	1884	23	»

An diesem Verbrauch ist die heimische Rübenzuckerindustrie nur wenig beteiligt, wenn sie auch in den letzten Jahren sich schon mehr und mehr entwickelt hat. Denn z. B. in der Kampagne 1894/95 waren nur fünf Fabriken in Betrieb, die 20 100 Tonnen Zucker erzeugten, 1901/02 waren es 39 Fabriken mit 163 126 Tonnen Zucker, und in der laufenden Kampagne 1906/07 haben 63 Fabriken gearbeitet — ein Teil ist noch im Betriebe —, und nach den Schätzungen von Willet & Gray werden diese etwa 395 000 Tonnen Zucker liefern, etwa den siebenten Teil des Bedarfs der Vereinigten Staaten.

Kakaobohnen.

Bericht vom 23. Januar 1907.

Seit einigen Tagen ist der Markt entschieden ruhiger geworden. Dies wird aus allen Plätzen gemeldet, und dies ist auch in Hamburg der Fall. Der Markt steht.

Ausserdem wird aber auch gemeldet, dass sich die Fabrikanten überall von Abschlüssen zurückhalten, dass nur von der Hand in den Mund gekauft wird, wo etwa keine billige Deckung mehr vorhanden ist. Dies Verhalten ist auch vollkommen berechtigt bei der ungesunden Höhe der Preise, und wir können nur wiederholen, dass auch heute noch für den Fabrikanten abwartende Ruhe die erste Pflicht ist.

Vielfach wird auf die hohen Preise verwiesen, die in London für die wenigen dort in den Auktionen umgesetzten Sack bezahlt werden, um zum Kaufen zu reizen. Darauf sollte niemand beissen, denn London spielt heute im Kakaomarkt nicht die führende Rolle; die dort zum Verkauf kommenden Partien machen nur einen Bruchteil des Weltumsatzes aus und können kaum als Richtschnur für eine richtige Preisstellung des Weltmarktes gelten.

Hervorzuheben sind noch die guten Nachrichten von Trinidad, die hohen Lissaboner Vorräte von 113 038 Sack am 19. Januar 1907 und die überaus hohen Hamburger Zufuhren.

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1. bis 15. Januar 1907.

Westküste Afrika	10 204	Sack
Lissabon	8 749	»
Liverpool	3 619	»
Südamerika	3 175	»
Westindien	1 036	»
Southampton	951	»
Le Hâvre	523	»
London	502	»
Bremen	312	»
Bahia	300	»
New-York	200	»
Bordeaux	50	»
Australien	43	»
Amsterdam	9	»
Zusammen	29 673	Sack
gegen 1906	21 775	»
» 1905	13 285	»

Seit dem 15. Januar 1907 sind schon wieder weitere 23000 Sack rund gelandet. **So sieht die Kakaoknappheit aus!!**

Im übrigen verweisen wir auf die folgenden

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. In der ersten Januarhälfte 1907 sind in Guayaquil 11 000 Quintales angekommen, zur gleichen Zeit 1906 waren es 14 000 Quintales, 1905 ebenfalls 14 000 Quintales, 1904 sogar 18 000 Quintales. Die Guayaquilsorten haben in der Berichtszeit weiter angezogen, und zwar noch in den letzten Tagen, obgleich allgemein die Aufwärtsbewegung zum Stillstand gekommen ist. Am 19. Januar 1907 wurde Superior Arriba de la epoca für Januar/Februar-Abladung mit 87½ Mk., für später mit 89 Mk. angeboten; für Machala wurden 82 Mk., für Balao 83 Mk. gefordert, alles Kostfracht Hamburg.

Ueber die in den nächsten Monaten in Guayaquil eintreffenden Zufuhren war uns noch nichts bestimmtes gemeldet, sodass Schlüsse auf den Umfang der in den nächsten Monaten kommenden Ernte verfrüht wären.

In den Häfen der Vereinigten Staaten sind 1906 63 936 Sack gelandet, 1905 waren es nur 39 433 Sack, 1904 48 687 Sack, 1903 57 244 Sack.

Trinidadkakao. Berichte, die Weihnachten 1906 aus Port of Spain abgingen, klingen sehr zuversichtlich über die Ernte. Hiernach sind die Aussichten geradezu glänzend zu nennen. Diese Erwartungen sind namentlich der guten Wirkung zuzuschreiben, die einige Regengüsse im richtigen Augenblick veranlasst haben. Besonders in den nördlichen Gegenden kam die Kakaofrucht sehr schnell zum Reifen, und die Pflanzer hatten Mühe, die Bohnen zu bewältigen und zu trocknen. Im Süden ist die Reife langsamer eingetreten, man rechnet auf eine

Digitized by Google

umfangreiche Ausbeute im Januar und Februar 1907. Der Markt in Port of Spain hat sich diesen Aussichten schon angepasst, die Stimmung wurde ruhiger, die Angebote gestalteten sich annehmbarer, denn da die Verbrauchsländer mit ihren Aufträgen ausblieben, konnten sich die hohen Preise nicht behaupten. Die Anlieferungen in Port of Spain haben sogar im Dezember 1906 schon die Erwartungen übertroffen, und sobald der nötigste Bedarf gedeckt ist, richtet man sich auf Trinidad schon auf einen Preisrückgang ein.

In London kamen nur ganz unbedeutende Mengen in Auktion, zum Verkauf noch weniger. Selbst unter der Hand wurde so gut wie nichts gehandelt, sodass die bezahlten Preise, die allerdings recht hoch sind, bei den Paar Sack Umsatz keinen Massstab für die allgemeine Preislage der Trinidadsorten abzugeben vermögen. Die Vorräte haben umfasst am 12. Januar 1907 in London 6897 Sack, am 15. Januar 1907 in Le Havre 14 181 Sack.

Abschliessende Zahlen über das Jahr 1906 waren noch nicht zur Hand. Für den Dezember 1906 waren die Verladungsaufgaben erst bis zum 22. Dezember 1906 gegeben, sodass die Jahresbewegungen von Trinidadkakao in den letzten Jahren erst im nächsten Bericht mitgeteilt werden können.

Thomékakao. Der erste Januardampfer »Cazengo« hat nicht, wie in Heft 281 auf Seite 969 gemeldet ist, 20 073 Sack, sondern nur 19 235 Sack in Lissabon gelandet. Ein zweiter Dampfer »Portugal« hat am 14. Januar weitere 25 621 Sack gelandet, und der dritte Dampfer brachte am 23. Januar 17 137 Sack, sodass im Januar 1907 61 993 Sack eingetroffen sind.

Die Nachrichten über die Ernte lauten von San Thomé weiter günstig. Sie fällt sehr reichlich aus, nur hat sie sich um einige Zeit verschoben, sodass in diesem Jahre die Zufuhren entsprechend länger anhalten werden. Unglücklicherweise ist ein leerer Dampfer »Benguella«, der von Thomé Kakao abholen sollte, in der letzten Woche bei Mossamedes gestrandet. Schickt die Dampfergesellschaft keinen Ersatzdampfer hinaus, so kann es sich ereignen, dass im Februar statt der erwarteten 50 000 Sack in drei Dampfern nur zwei Ladungen mit entsprechend weniger Sack in Lissabon ankommen. Dann wird aber das, was der gestrandete Dampfer sonst im Februar angebracht hätte, nur die Märzankünfte vergrössern helfen.

Der Lissaboner Vorrat hat am 19. Januar 1907 volle 113 038 Sack umfasst gegen 99 278 Sack am 20. Januar 1906.

In Hamburg wurden am 19. Januar 1907 für fein 80 Mk., für mittel ohne Einwurf 74½ Mk., für kurant 70½ Mk. gefordert, und zwar auf prompte oder spätere Abladung, cif Hamburg, Abladegewicht.

Bahiakakao. Die Ausfuhren für Dezember 1906 liegen ebenfalls schon vor; es gingen nach

Europa	23 289	Sack
Vereinigte Staaten	13 443	»
La Plata Gebiet	250	»
im ganzen	36 982	»
gegen 1905	42 947	»
» 1904	32 950	»

In zwölf Monaten sind ausgeführt nach

	1906	1905	
Europa	240 937	207 016	Sack
Vereinigte Staaten	134 136	66 609	»
La Plata-Gebiet	6 786	8 466	»
	381 859	282 091	Sack

Die Ausfuhren decken sich nicht ganz mit den Zufuhren in Bahia. Die Zunahme der Ausfuhren beträgt aber 1906 gegen 1905 nahe an 100 000 Sack!

Nach New-Yorker Angaben sind in den nordamerikanischen Häfen an Bahiakakao gelandet:

1906	1905	1904	1903	
140 039	60 772	77 253	67 583	Sack

Ein Teil der Mehrzufuhren aus Bahia wird durch den kleineren Anteil von Thomé aufgewogen. Dafür waren aber die 32 000 Sack, die von Thomé 1906 weniger als 1905 nach den Vereinigten Staaten gingen, für den europäischen Markt verfügbar.

Die Zufuhren in Bahia haben in der ersten Januarhälfte 1907 19 250 Sack betragen. In der gleichen Zeit waren es 1906 20 899 Sack, 1905 12 154 Sack, 1904 17 815 Sack.

Der Markt ist wieder ruhiger, aber fest. In Bahia werden für fair fermented 76½ bis 77 Mk. Kostfracht bezahlt. Hamburger Forderungen standen am 19. Januar 1907 auf 80½ Mk. für Superior und 77 Mk. für fair fermented, ebenfalls auf der Kostfracht-Grundlage.

Akrakakao. Im Oktober 1906 sind 1 067 508 Kilo von der Goldküste verladen gegen nur 171 519 Kilo 1905. In 10 Monaten stellen sich die Verladungen auf

4 489 111 Kilo 1906,
2 593 862 » 1905,

was eine Zunahme von 1 895 249 Kilo oder 75 % ergibt. Die reichlichen Ausfuhren machen sich in den Empfangshäfen deutlich bemerkbar. So sind in Liverpool allein 22 618 Sack eingetroffen, sodass die Preise bei dem reichlichen Angebot hierin eine Kleinigkeit nachgegeben haben. Am 19. Januar 1907 ist in Hamburg Akra mit 70½ Mk. cif, Neugewicht angeboten worden, und für spätere Lieferung im Februar und März 1907 wurde Aussicht zum gleichen Preise gemacht.

Kamerunkakao. Die Angebote standen in Hamburg am 19. Januar 1907 auf 77 bis 79 Mk., je nach Güte. Für Viktoriakakao wurden 66 bis 68 Mk., für rauchige Viktoriabohnen 65 Mk. verlangt.

Samaná/Sanchezkakao. Das Angebot hierin bleibt in der jetzigen, fast erntelosen Zeit naturgemäss nur klein. Die Forderungen stellten sich am 19. Januar auf 76½ Mk. cif Hamburg, Neugewicht. — In den Häfen der Vereinigten Staaten sind im Jahre 1906 48 397 Sack aus Sanchez gelandet gegen 39 388 Sack 1905, 26 927 Sack 1904, 18 825 Sack 1903 und 11 071 Sack 1902.

Grenadakakao. In London waren am 8. Januar 1907 900 Sack und am 15. Januar 1907 560 Sack zur Auktion gestellt. Davon wurden 606 und 179 Sack verkauft. Die Preise stellten sich zuletzt für fein bis gut auf 87 bis 84 s, für mittel bis kurant auf 82 bis 78 s, für geringere Sorten auf 76 bis 73 s. Auch unter der Hand wurden noch 150 Sack untergebracht. Vom 8. bis 22. Dezember 1906 sind von Grenada im ganzen 1458 Sack verladen, die meist nach New-York gingen. Die Verladungen sind gegen frühere Jahre nur sehr klein.

Die Londoner Vorräte umfassten am 12. Januar 1907 4176 Sack Grenadakakao.

Ceylonkakao. Auf den Auktionen am 8 und 15. Januar 1907 waren in London 856 und 383 Sack zum Verkauf gestellt. Davon wurden 472 und 347 Sack verkauft. Am letzten Auktionstage zahlte man für kurant 77 s, für mittel bis gut 82 bis 85 s, für fein 88½ s; gute Eingeborenenkakaos holten 70 bis 71½ s. — In London lagen am 12. Januar 1907 7793 Sack.

Javakakao. Die Verladungen von Java bleiben im Verhältnis recht umfangreich; es sind verschifft worden

	im November	in elf Monaten
1906	117 730 Kilo	1 503 681 Kilo
1905	85 322 »	693 456 »
1904	55 077 »	782 025 »
1903	126 329 »	1 463 034 »
1902	61 331 »	771 081 »

Im Dezember 1905 wurden 499 062 Kilo verladen, und selbst wenn der Dezember 1906 diese hohe Ziffer nicht erreichen sollte, wird das Jahres-

Digitized by Google

ergebnis von 1906 dem von 1905 trotzdem überlegen bleiben.

Am 9. Januar waren in Amsterdam 1742 Sack Javakakao zur Auktion gestellt. Von den 105 Kavelingen blieben nur wenige unverkauft; die meisten erzielten Preise, die über den Taxwert hinausgingen.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 8. und 15. Januar 1907 statt. Am ersten Tage standen 5266 Sack zum Verkauf, doch konnten immerhin 2531 Sack zu anziehenden Preisen untergebracht werden. Am zweiten Auktionstage war das Angebot, mit 2804 Sack, erheblich kleiner, und verkauft wurden davon 1564 Sack. Kurante Sorten waren gut gefragt und brachten feste Preise, während bessere Kakaos weniger Beachtung fanden und meist zurückgenommen wurden. Näheres ist bei den Einzelberichten gesagt. Allgemein ist noch hervorzuheben, dass sich seit dem 15. Januar 1907 ein ruhigeres Bild zeigt.

Ueber die Kakaobewegungen der ersten Januarhälfte 1907 ist im Vergleich mit 1906 nur zu sagen, dass sich die Einfuhren erheblich niedriger stellten, dass aber andererseits auch die Ablieferungen in gleicher Weise nachgelassen haben.

Die Londoner Vorräte haben am 12. Januar betragen

1907	47 068	Sack
1906	68 650	»
1905	85 295	»
1904	50 579	»
1903	69 086	»

Die nächsten Auktionen finden in London am 21. Januar 1907 statt.

Liverpool. Der Markt zeigt eine ruhigere Stimmung, doch halten die Inhaber von Partien auf Preis. Die Zufuhren der letzten Wochen waren sehr umfangreich. Von Akrakakao kamen 22 618 Sack an, von Thomé 12 671 Sack, ausserdem noch 193 Sack verschiedener Herkunft.

In **Southampton** sind 884 Sack Grenada, 521 Sack Dominika, 372 Sack Bahia, 268 Sack Trinidad, 178 Sack Jamaika, 172 Sack Guayaquils und 266 Sack andere Sorten gelandet, in **Goole** 1155 Sack aus Hamburg, in **Bristol** 101 Sack Jamaika.

Le Havre. Die Kakaobewegungen haben in den Docks-Entrepôts umfasst 1906 (1905) in Sack

	im Dezember	in 12 Monaten
Anlieferungen	12 524 (18 397)	209 389 (251 919)
Ablieferungen	21 527 (16 878)	276 127 (257 103)

Nicht eingeschlossen in diese Zahlen sind die Ladungen, die Le Havre wohl berühren, dort aber nicht zu Lager gehen, sondern land- oder seewärts ohne Aufenthalt weiter gehen. Früher wurden diese Durchfuhren sämtlich mitgezählt, woher ein gut Teil des Ausfalls der jetzigen Mengen gegen die früheren Jahre zu erklären ist. Ausserdem ist aber nicht ausser Acht zu lassen, dass sich die Basis des Kakaohandels in den letzten Jahren verschoben hat; früher waren London und Le Havre als Vororte von Hauptverbrauchsländern die grössten Handels- und Lagerplätze für Kakao; heute, wo Nordamerika und Deutschland die Führung im Verbrauch übernommen haben, sind Neuyork und Hamburg die ersten Kakaoplätze der Welt.

In der ersten Januarhälfte 1907 sind die Vorräte in Le Hâvre um etwa 6000 Sack gestiegen; sie betrugen 15. Januar

1907	1906	1905	
73 564	141 513	141 253	Sack

Der Markt zeigt wenig Leben, da die Käufer sich nicht entscheiden wollen, sondern lieber bestimmte Nachrichten aus den Ernteländern abwarten. Trotzdem behaupten sich die Preise bei unbedeutenden Umsätzen.

Neuyork. Inzwischen sind die genauen Einfuhrzahlen für den Dezember 1906 eingetroffen; sie stellen sich auf 62 243 Sack gegen nur 48 004 Sack zur gleichen Zeit 1905. Hiervon kamen 1906 14 578 Sack aus Bahia und 16 495 Sack über europäische Häfen an. Im ganzen Jahre 1906 haben die Neuyorker Einfuhren 499 249 Sack betragen gegen 408 952 Sack im Vorjahr, also 90 297 Sack mehr.

Das Platzangebot, das genau am Jahresende 8103 Sack umfasste, bestand hauptsächlich aus 2707 Sack Bahia, 1778 Sack Trinidad und 1039 Sack Grenada.

Nicht bekannt sind die Ablieferungen vom Neuyorker Platz, sodass es nicht möglich ist, vorläufig die tatsächlichen Vorräte festzustellen. Allerdings hat wohl der Verbrauch der Vereinigten Staaten einen guten Teil der Mehreinfuhren aufgenommen, doch hören wir andererseits auch von zuverlässiger Seite, dass die Vorräte grösser sind, als es für gewöhnlich der Fall ist, doch vermochten diese trotz der grossen Anlieferungen bei dem regen Bedarf bisher keine abwärts zeigende Richtung der Preise zu veranlassen.

Kakaoverbrauch:

England. Die Bewegungen in Rohkakao zeigen folgende Zahlen in engl. tons:

	Dezember			12 Monate		
	1906	1905	1904	1906	1905	1904
Einfuhr	1354	2964	2602	23 207	24 182	27 191
Verbrauch	1338	2283	1862	19 816	20 757	20 229
Ausfuhr	367	275	363	5108	4302	3988

Die Vorräte haben betragen am Jahresende:

1906	1905	1904	1903	1902	
2746	4651	5930	3435	4814	tons

Die Aufnahme des englischen Verbrauchs ist um 941 tons oder 4½ Prozent 1906 gegen 1905 zurück geblieben. Die ersten Monate des letzten Jahres zeigten eine recht erfreuliche Zunahme gegen 1905, doch sind seit August 1906 die monatlichen Verbrauchsmengen recht erheblich zurück geblieben, sodass das Jahr 1906 mit einem Ausfall gegen 1905 abgeschlossen hat. Auch die Gesamteinfuhren zeigen einen Nachlass von allerdings nur 975 tons, während die Ausfuhren 806 tons höher waren.

Auch die Jahresergebnisse für »prepared cocoa or Chocolate« liegen vor; es sind in England in zwölf Monaten

	1906	1905	1904	
eingeführt	9 198 154	9 054 386	10 619 652	lbs
verbraucht	8 473 718	8 565 837	10 080 678	»
ausgeführt	570 832	485 315	472 258	»

Die Vorräte hierin waren an der letzten Jahreswende höher als in den beiden Vorjahren, denn sie haben betragen Ende

1906	1905	1904	
197 000	77 000	116 000	lbs.

Der Verbrauch Englands zeigt auch hierin eine gewisse Uebersättigung, denn seit zwei Jahren zeigt sich ein Rückgang gegen das bisher höchste Jahr 1904 und in den beiden letzten Jahren ein Stillstand. Besonders der Dezember 1906 hat den Jahresausfall gegen 1905 mit veranlasst, denn in diesem Monat sind 1906 481 266 lbs gegen 765 807 lbs 1905 in den englischen Verbrauch gegangen.

Vereinigte Staaten. Die Herren Hogins & Lee geben folgende Zahlen über die Kakaobewegungen der Vereinigten Staaten auf in Sack

	1906	1905	1904	1903
Einfuhr	532 977	470 481	413 298	351 455
Verbrauch	524 571	458 171	397 066	342 609
Ausfuhr	11 976	10 321	11 758	7 477
Vorrat Ende	15 708	19 278	17 289	12 815

Ausdrücklich wird hierzu bemerkt, dass Ladungen, die transito ankamen oder ausgeführt wurden, nicht eingeschlossen sind. Der Anteil Bahias an den Ein-

Digitized by Google

fuhren wird für 1906 mit 140039 Sack, am Verbrauch mit 133 884 Sack beziffert. 1905 waren es 60 772 Sack Einfuhren und 63 271 Sack Verbrauchsanteil von Bahia.

Von anderer Seite wird der Verbrauch der Vereinigten Staaten auf 39 807 896 Kilo 1906 gegen 35 174 936 Kilo beziffert. Wir haben noch keine amtlichen Angaben zur Hand, um diese Zahlen nachprüfen zu können, z. B. hat nach unseren Unterlagen der Verbrauch 1905 im ganzen 34 958 420 Kilo betragen; wir verweisen daher heute nur auf Seite 950 in Heft 280, vom 20. Dezember 1906, wo wir einen Brief abdruckten, den wir über den nordamerikanischen Verbrauch an eine ausländische Firma sandten.

Kakaoschalen. Am 8. Januar 1907 sind in London 36 tons = 936 Sack von Cadbury in öffentlicher Auktion verkauft worden; es wurden auf 100 Kilo bezahlt für

A: 12.86 Mk.
B: 12.36/12.61 »
C: 14.38 »
D: 29.—/29.26 »

Die Preise zeigen gegen den Dezember 1906 eine nicht unerhebliche Zunahme. Ausser den Cadbury-Schalen wurden noch 120 Sack Schalen, die transito angestellt waren, zu 10.34 Mk. für 100 Kilo verkauft.

Kakaobutter.

Bericht vom 21. Januar 1907.

Am 5. Februar werden die nächsten Auktionen in Amsterdam und London abgehalten. Amsterdam meldet an:

80 000 Kilo Van Houten
7 500 » Dejong
5 000 » Mignon.

Von London erfahren wir die Februarmenge erst am Sonnabend.

In Nr. 281 haben wir irrtümlich den Londoner Preis mit 20¼ d angesetzt. Es musste aber 20⅜ bis 20⅞ d heissen; wir bitten das zu ändern.

Der Markt in Kakaobutter ist fest, aber seit acht Tagen fehlen Aufträge. Die hohen Preise, die durch die Januarauktion in Amsterdam, mehr aber noch in London bestimmt wurden, haben die Käufer abgeschreckt. Es muss aber auch eingestanden werden, dass kaum irgendwo auf Spekulation gepresst worden ist. Rühmend muss man das erwähnen! Die Fabrikanten fühlen sicherlich instinktiv, dass ein Drauflospressen ein grosses Loch in die Bohnenvorräte reissen würde, und dass sie dadurch gezwungen würden, früher Bohnen einzukaufen, als es der laufende Bedarf nötig machen würde. Das ist weitsichtig kalkuliert! Die hohen Butterpreise haben auch keinen Bestand. England fehlt als Käufer. Während England in früheren Jahren in den letzten drei Monaten

z. B. 1904 noch 133 000 lbs.
1905 noch 208 000 »

Kakaobutter auf dem Kontinent kaufte, hat es 1906 in den letzten vier Monaten zusammen nur 28 000 lbs gekauft. Ob man in England wirklich soviel mit Surrogatfetten neuerdings arbeitet, wie man sich erzählt? — Das wäre dann der Anfang vom Ende der englischen Schokoladenindustrie! Die Surrogatschmierer bereiten den besseren ausländischen Fabrikaten nur das Bett. —

Ob sich die heutigen Butterpreise bis zur neuen Auktion halten werden, das wird davon abhängen, wieviel am Sonnabend für die Londoner Auktion angemeldet wird.

Allerlei.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Von der **Deputation für Handel und Schiffahrt in Hamburg** ist uns mitgeteilt worden, dass unsere Eingabe, die eine schnellere Bekanntgabe der hamburgischen Ein- und Ausfuhren in Rohkakao herbeiführen soll, der Hamburger Handelskammer zur Begutachtung vorgelegt worden ist.

Die Hamburger Handelskammer wird nun jedenfalls die Hamburger Interessenten, Händler und Fabrikanten befragen, ob sie es für nützlich halten, dass unsere Forderung erfüllt werde. Wir zweifeln nicht daran, dass sie aus den hamburgischen Kreisen dieselbe Antwort, nämlich eine dringlich bejahende erhält, die schon aus allen Teilen Deutschlands gefallen ist und in Form von 80—100 Briefen bei der Akte liegt.

Immerhin möchten wir den deutschen Fabrikanten raten, sofort die Handelskammern ihres Bezirkes über die Sachlage zu unterrichten und sie zu bitten, bei der Hamburger Handelskammer unterstützend zu wirken. Es wäre uns lieb, wenn uns über derartige Schritte berichtet würde.

Das Oberkommando der Schutztruppen in Berlin schreibt uns unterm 19. Januar d. J folgendes:

»An die Redaktion des Gordian in Hamburg.

Nr. O. K. $\frac{4746}{4920}$ S. V.

In letzter Zeit haben sich beim Oberkommando mehrfach Firmen um Lieferungen von Schokolade und Kakao für die Schutztruppen beworben.

In der Annahme, dass es Ihrem geschätzten Blatte von Interesse ist, teilt das Oberkommando ergebenst mit, dass der Bedarf an Schokolade und Kakao für die Schutztruppen noch auf lange Zeit gedeckt ist, und dass infolgedessen eine Ausschreibung auf Lieferung der erwähnten Verpflegungsmittel nicht in Aussicht genommen ist.

Mit Wiedereintritt friedlicher Verhältnisse im Schutzgebiete kommen ausserordentliche Genussmittel wie die erwähnten für die Truppenverpflegung überhaupt in Fortfall.

Von seiten des Oberkommandos

Für den Chef des Stabes
Schimmelfennig
Major.«

Die letzten Lieferungen sind unseres Wissens im Sommer vorigen Jahres nach Afrika verschifft worden. Dass bis auf weiteres keine Aufträge kommen, wird zwar unsere Industrie mit Bedauern lesen, aber für den Preisstand der Kakaobohnen ist diese Absage willkommener als ein grosser Auftrag.

Digitized by Google

Ein Herr D. Cassuto in Hamburg, Schmiedestrasse 19/21, hat den deutschen Schokoladefabrikanten angeboten, er wolle gegen 72 Mk. Honorar im Jahre, 6 Mk. im Monat, täglich von Hamburg aus Kakaoberichte versenden. Wir werden befragt, ob wir Herrn Cassuto kennen und was wir von seinem neuen Unternehmen halten. Da wir Herrn Cassuto nicht kennen und auch nicht wissen können, wie er seine Aufgabe ausführen will, bitten wir, uns einstweilen ein Urteil zu erlassen.

Aber wir selbst können demnächst mit einem neuen Plan an die breite Oeffentlichkeit treten, der einigen wenigen schon seit einiger Zeit bekannt ist. Vom nächsten 1. Mai an sollen alle statistischen Arbeiten aus dem laufenden blauen Gordian entfernt werden; dafür soll dieser in seinem andern Text erweitert werden und nach wie vor zweimal im Monat erscheinen. Daneben aber soll viermal im Monat ein brauner Gordian erscheinen. Darin sollen Platz finden: Marktberichte und statistische Arbeiten über Kakao, Zucker, Mandeln, Nüsse, Zinn, Stanniol usw., ferner Mitteilungen über Warenzeichen, Firmenänderungen, Neugründungen usw.

Wir schaffen uns, durch eine derartig getrennte Ausgabe, im alten blauen Gordian wieder mehr Platz für laufende Berichte und können sehr vieles aus dem Briefwechsel mit einzelnen Firmen und Personen wieder, für die Allgemeinheit nützend, abdrucken. Dabei können wir das Gebiet der Nahrungsmittelverfälschung und -verschlechterung auch wieder besser bearbeiten und können vieles andere, das schon lange hat zurückstehen müssen, besser pflegen. Der braune, 48 Mal im Jahr erscheinende Gordian wird einen kleineren Umfang jedesmal haben, aber er wird ein zuverlässiges Zahlenmaterial für seine Produkte bringen und wird das so schnell wie möglich in die Hände der Interessenten tragen. Was die beiden Ausgaben dann kosten werden? Das weiss ich heute noch nicht. Der blaue, 24 Mal im Jahre erscheinende Gordian wird nach wie vor 20 Mk. in Deutschland, 22 Mk. im Ausland kosten. Der braune wird teurer werden, vielleicht um das doppelte, aber ich weiss es noch nicht. Ich plane die Anlegung von Beobachtungs- und Orientierungsstationen an den wichtigsten Punkten der Erde und kenne heute die dadurch entstehenden Kosten noch nicht. Wenn die Vorarbeiten abgeschlossen und der Kostenanschlag vorliegt, wird darüber berichtet werden. R.

Mindestpreise. In den letzten Wochen sind, soweit uns berichtet worden ist, verschiedene Versammlungen abgehalten worden. Die Ortsgruppe Hamburg hat am 29. Dezember beraten; es waren acht Firmen durch zwölf Herren vertreten; zwei Firmen fehlten. Es wurde beschlossen, den Sätzen der Dresdner Gruppe vom 20. Dezember zu folgen und den Grundpreis für nackte Schokolade auf 74 Mk. (ihren Mindestpreis auf 68 Mk.) festzusetzen. Der Grundpreis für Kakaopulver soll auf 116 Mk. (der Mindestpreis auf 110 Mk.) stehen. Ferner hat man für die billigeren Sorten der 5 und 10 Pfg. Artikel die Grundpreise auf 3.75 und 7.50 (Mindestpreise auf 3.60 und 7.20) verabredet und viele Dinge besprochen und beraten, die schliesslich doch wohl noch zu allgemein bindenden Festsetzungen und einem immer enger werdenden Zusammenschlusse der Fabrikanten führen.

Am 14. Januar hat die Berliner Ortsgruppe in Berlin und am 17. Januar die Cölner Ortsgruppe in Cöln ihre Zusammenkünfte gehabt, vordem die Dresdner Gruppe bereits am 5. Januar in Leipzig. Ueber die Cölner Ortsgruppen-Versammlung ist ein ausführliches Protokoll verfasst, in das auch wichtiges aus der Berliner Versammlung aufgenommen worden ist. Da dieses Protokoll an alle deutschen Fabrikanten versandt werden soll, brauchen wir »referierend« nicht näher darauf einzugehen. Zu einer »Kritik« der Beschlüsse fehlt es aber an Zeit. Wir kommen auf den Stand der sich immer weiter ausbauenden und hübsch entwickelnden Bestrebungen das nächste Mal zurück.

Die Schokoladefabrikanten scheinen auf einmal den grossen **Wert statistischer Uebersichten** erkannt zu haben, es vergeht kaum ein Tag, an dem wir nicht statistische Fragen zu beantworten haben. Am meisten interessiert man sich augenblicklich für die Hamburger Vorräte, über die — leider — **absolut zuverlässiges** nicht zu melden ist. Wenn aber vor einigen Tagen die Rede die Runde machte, dass in Hamburg nicht mehr als 40000 Sack lagerten, so ist **das** ein Ding der Unmöglichkeit. Zwischen dem 1. und 24. Januar sind in Hamburg rund 52500 Sack angekommen. (Näheres steht auf Seite 991 dieser Nummer.) Wir bleiben bei unserer Schätzung (siehe Seite 984/5 dieser Nummer), dass mehr als das doppelte in Hamburg liegt. Wir zeigen ja, nach welcher Methode wir schätzen; will die Gegenseite ihre Schätzungsmethode nicht auch im hellen Sonnenlichte ausbreiten? Nur so wäre eine Verständigung möglich. —

Vom Patentgesetz der Vereinigten Staaten. Es ist dem ausländischen Erfinder nach dem Gesetz gestattet, ohne Vermittelung anderer mit dem Patentamt in Washington zu verkehren, doch wird empfohlen, eine Patentanmeldung nur durch Vermittlung eines geschäftskundigen Anwalts vorzunehmen, der das amerikanische Gesetz und Verfahren genau kennt. Die Anmeldegebühr beträgt 15 Dollars, die Erteilungsgebühr 20 Dollars; diese Beträge können mittels Postanweisung an das Patentamt in Washington eingeschickt werden. Weitere Gebühren werden nicht mehr erhoben. Eingabe und Beschreibung sind in je einem Exemplar in englischer Sprache einzureichen. Die Zeichnung ist auf gutem, weissem Karton in Grösse von 10 zu 12 engl. Zoll, einschliesslich eines Randes von 25 mm Breite, in schwarzer chinesischer Tusche auszuführen. Das Gesuch um Erteilung des Patents muss von dem Erfinder unterschrieben, von ihm beschworen, und das Eidesformular muss von dem amerikanischen Konsul beglaubigt werden. Ein amerikanisches Patent muss, um rechtsgültig zu werden, längstens innerhalb zwölf Monaten nach dem Tage der Einreichung eines Patentgesuchs für dieselbe Erfindung in irgend einem anderen Lande bei dem Patentamt in Washington nachgesucht werden.

W. A. Scholten, Stärke- und Syrup-Fabriken, Aktiengesellschaft, Brandenburg a.H. Das letzte Geschäftsjahr schliesst mit dem 31. August 1906. Hierfür hat sich ein Betriebsgewinn von 366 487 Mk. ergeben. Nach Abzug der Ausgaben bleibt ein Betrag von 226 551 Mk. übrig, von dem zunächst 49 715 Mk. zu Abschreibungen verwandt sind. Dem Reservefonds sind 8842 Mk., dem Aufsichtsrat als Vergütung 11 999 Mk. überwiesen. Auf das Aktienkapital von 1 200 000 Mk. werden 10 Proz. Dividende verteilt und 35 995 Mk. werden neu vorgetragen.

Digitized by Google

Die Firma **Aug. Wiese & Sons** in Cöln a. Rh. ist von einem Trauerfall betroffen worden. Wir erhalten die Mitteilung, dass am 18. Januar 1907 der Seniorchef der Firma, Herr August Wiese, nach kurzem Krankenlager im Alter von 78 Jahren gestorben ist. Aus der Praxis hervorgegangen, legte der Verstorbene vor 20 Jahren den Grundstein zu der Firma, deren Teilhaber er seitdem war; er war bis in die letzten Jahre hinein für die Entwickelung des Geschäfts tätig.

Fr. Meyer's Sohn A.-G. Tangermünde. Im ersten Geschäftsjahr der Aktiengesellschaft, das vom 16. September 1905 bis zum 15. September 1906 lief, ist die grösste Menge an Rohzucker seit Bestehen der Raffinerie verarbeitet worden, im ganzen 187 263 100 Kilo. Aus dem Geschäftsbericht sind folgende, allgemein wissenswerte Sätze zu entnehmen: Die Erzeugnisse an Zucker, Kandis, Kunst- und Zuckerhonig sind zu gewinnbringenden Preisen begeben worden. Der Geschäftsgang in der verflossenen Kampagne war besonders durch die rege Nachfrage des Auslandes recht flott. Zu Beginn hat sich nicht annehmen lassen, dass sich der Verlauf des Jahres den derzeit herrschenden Anschauungen gerade entgegengesetzt gestalten würde. Allgemein stand man noch unter dem Drucke der Vorgänge auf dem Pariser Markte, und auch die zu erwartenden Riesenernten aller Zuckerländer beeinflussten die Preisbildung keineswegs günstig. Nur dank der überaus zeitigen, im Dezember 1904/Januar 1905 bereits getätigten grossen Rohzuckervorverkäufe auf diese Kampagne blieb der Markt vor Kraftproben grösseren Angebots bewahrt, die Fabriken befleissigten sich grosser Mässigung im Angebot, und so konnte sich die allgemeine Lage nach den Erschütterungen wieder kräftigen. Bei dem niedrigen, bis ins Frühjahr nur wenig auf und ab schwankenden Preisstande bot der gute Verbrauch die erste Anregung zur Besserung, das Inland griff kräftiger zu. England, Norwegen und Levante stützten durch laufende Käufe die Lage, und als Ostindien, wie China und die Mandschurei, ebenso Chile, daneben auch das übrige überseeische Ausland, durch ganz bedeutende Anschaffungen in den Markt traten, liess sich die günstiger werdende Lage des Artikels nicht mehr verkennen. Gegen Schluss des Jahres hat auch Amerika durch bedeutende Käufe die Restbestände der letzten Ernte stark gelichtet. Es war ein Jahr ausserordentlichen Bedarfes. Ob die Kaufkraft und Aufnahmefähigkeit auch in dieser Kampagne so anhalten wird, ist noch zweifelhaft, immerhin dürften sich, zuungunsten des deutschen Zuckers, durch die grosse diesjährige Ernte Russlands Verschiebungen in Lieferungen für den östlichen Auslandsbedarf bemerkbar machen. Die neue Ernte wird nicht ganz die grossen Mengen des Vorjahres bringen. Der im Geschäftsjahre erzielte Gewinn beläuft sich auf 1 539 194 Mk., hiervon gehen 424 524 Mk. ab für Abschreibungen, sodass 1 114 670 Mk. verbleiben. In der Bilanz sind u. a aufgeführt: Grundstücke 310 442 Mk., Gebäude 2 286 602 Mk., Maschinen 2 894 227 Mk., Vorräte an Zucker 3 410 729 Mk., sonstige Vorräte 1 295 779 Mk., Beteiligungen 700 000 Mk., eigene Schuldverschreibungen (im laufenden Jahre begeben) 2 977 000 Mk., Bankguthaben 1 777 925 Mk. und Debitoren 3 553 431 Mk. Unter den Passiven sind zu nennen: Kreditoren 3 525 763 Mk., Verbrauchsabgaben 5 051 488 Mk. und Hypotheken der Arbeiterkolonie 170 041 Mk. Der Betrieb der neuen Kampagne ist am 1. Oktober aufgenommen worden.

Die Gesellschaft nimmt, wie in den Tageszeitungen zu lesen ist, eine 4½ proz. hypothekarische Anleihe auf, die mit 103 Prozent rückzahlbar ist. Der Zeichnungspreis beträgt 102 Proz. mit 4½ Proz. Stückzinsen vom 1. Oktober 1906 ab. Die Anleihe, eingeteilt in 4000 Stück zu je 1000 Mk., wird am 8. Januar zur Zeichnung aufgelegt von der Berliner Handels-Gesellschaft; sie soll verschiedenen Zwecken dienen.

Aus der Ausschreibung geht noch hervor, dass die Fabrikanlagen drei Zuckerraffinerien und eine Kandisfabrik umfassen mit einer ganzen Anzahl von Nebengebäuden. Beschäftigt werden zurzeit 1597 Arbeiter und 608 Arbeiterinnen. Die Beteiligungen bestehen aus 200 000 Mk. bei der Tangermünder Schokoladenfabrik G. m. b. H., deren Stammkapital 300 000 Mk. umfasst, und aus 25 000 £ (etwa 500 000 Mk.) Aktien von James Keiller & Son in Dundee, der mit einem Kapital von 50 000 £ (über 1 000 000 Mk.) arbeitet und in Tangermünde eine Fruchtkonserven- und Marmeladenfabrik betreibt.

Die Herren Rafael Raulin und Frédéric Pan zeigen uns an, dass sie in **Paris**, 52, Rue Lafitte, unter der Firma **Raulin & Pan** ein Kommissionegeschäft errichtet haben, und dass sie sich hauptsächlich mit Kakao und Kaffee befassen werden.

Französische Schokoladeneinfuhren und Schokoladenausfuhren. Die Einfuhren fremder Schokolade nach Frankreich sind recht erheblich; sie haben betragen in elf Monaten

1. Im ganzen:

	1906	1905	1904	
Menge:	417 600	382 800	424 900	Kilo
Wert:	1 044 000	957 000	1 062 000	frs

2. Davon aus der Schweiz:

Menge:	358 800	272 800	369 800	Kilo
Wert:	897 000	682 000	925 000	frs.

Hieraus geht hervor, dass die Schweiz weitaus den grössten Anteil an der Schokoladeneinfuhr Frankreichs hat. Das Jahr 1906 ist wohl dem Vorjahr 1905 voraus, doch war 1904 der schweizerische Anteil noch grösser für elf Monate als 1906. Dieser Nachlass von 1905 und 1906 ist auf die seitdem in Betrieb gesetzte französische Filialfabrik von Suchard zurückzuführen. Dass sich trotz des Fortfalls der Schokoladeneinfuhren von Suchard die Gesamteinfuhren aus der Schweiz 1906 wieder dem hohen Stande von 1904 nähern konnten, lässt auf eine grössere Ausdehnung des Absatzes anderer schweizerischer Schokoladen in Frankreich schliessen.

Den Einfuhren stehen auch erhebliche Ausfuhren gegenüber. Diese haben betragen in elf Monaten

1. Im ganzen:

	1906	1905	1904	
Menge:	665 100	589 400	580 200	Kilo
Wert:	1 663 000	1 474 000	1 451 000	frs

2. Davon nach Algier:

Menge:	617 800	540 900	535 200	Kilo
Wert:	1 545 000	1 352 000	1 338 000	frs

In noch grösserem Masse als bei den Einfuhren die Schweiz hat bei den Ausfuhren Algier den Hauptanteil. Mit diesen Ausfuhren steht es ähnlich so wie mit den deutschen Schokoladenausfuhren nach Deutsch-südwestafrika. In beiden Fällen gehen die Mengen nach den Kolonien, werden dort von Franzosen oder Deutschen verspeist, die mit dem Mutterlande in enger Fühlung stehen, und gehören daher im weiteren Sinne nicht zu den Ausfuhren, sondern müssen eigentlich dem heimischen Verbrauch noch zugerechnet werden.

Recht bedeutend ist auch der französische Transitverkehr in Schokoladen; in elf Monaten sind bewegt worden

als	1906	1905	1904	
Einfuhr	4 423 000	4 309 600	3 783 800	Kilo
Ausfuhr	5 996 700	4 694 500	4 625 400	»

In diese Zahlen sind auch die oben besprochenen Einfuhren und Ausfuhren des französischen Zollgebiets eingeschlossen. Die Höhe dieser Transitzahlen ist im

Digitized by Google

übrigen darauf zurückzuführen, dass viele schweizerische Schokoladen ihren Weg nach England, nach den Vereinigten Staaten usw. über französische Bahnen und Häfen nehmen.

Herr **Louis Sautter**, Zuckerwarenfabrikant in Heidelberg, teilt uns mit, dass er seinem Sohn Alfred Sautter Prokura erteilt hat.

Delitzsch. Die Schokoladenfabrik Gebrüder Böhme wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Das Aktienkapital ist auf 100 000 Mk. festgesetzt.

Moliwe-Pflanzungsgesellschaft, Hamburg. Die Gesellschaft hat ihren Bericht über das am 30. Juni schliessende siebente Geschäftsjahr herausgegeben. Daraus geht hervor, dass die Kakaopflanzungen den Hauptbestandteil bilden; es waren am 30. Juni 1906 730 ha mit 470 000 Bäumen bepflanzt. Daneben umfassten die Kickxia-Anlagen 263 ha mit 462 000 Bäumen. Im ganzen besitzt die Gesellschaft ein Gebiet von 1024 ha, das mit 942 000 Bäumen bepflanzt ist. Besonders die Kickxia-Pflanzungen sind in den ersten sechs Monaten 1906 beträchtlich erweitert. Mit der Entwickelung der Kautschuk-Anlagen ist der Bericht sehr zufrieden. Ueber Kakao wird folgendes gesagt:

»Im allgemeinen war das Betriebsjahr für die Entwickelung der Kakao-Kulturen nicht so günstig wie das Vorjahr. Fast sämtliche, besonders die trockner gelegenen Bestände, hatten unter der grossen Trockenheit 1904/05 gelitten, was auf die Ernte naturgemäss nachteilig einwirkte, sodass dieselbe hinter der Schätzung zurückblieb; auch wurde durch das späte Einsetzen der vorjährigen Regenzeit die Haupternte um etwa zwei bis drei Monate verschoben. Auch die Braunfäule (Phytophtora) machte sich zu Anfang des Berichtsjahres stark bemerkbar. Wir bleiben bemüht, energische Vorsorgungsmassregeln auf wissenschaftlicher Basis dagegen zur Anwendung zu bringen. Unter der Rindenwanze hatten die Kakaobestände hingegen verhältnismässig wenig zu leiden. Es konnten im Berichtsjahre insgesamt verschifft und verkauft werden 1160 Sack à 50 Kilo, während die kommende Ernte auf etwa 2500 Sack geschätzt wird. Was die Kakaopreise anbelangt, so hat sich erfreulicherweise unsere Hoffnung auf bessere Preise verwirklicht. Nachdem Ende des Jahres 1905 der Kamerun-Kakao mit 44 Pfg. per ½ Kilo loco Hamburg seinen tiefsten Stand erreicht hatte, ist der Preis bis Ende Juni 1906 um etwa 25 Prozent gestiegen und es ist Aussicht vorhanden, dass die Preise, die bei Abschluss des Berichts (Ende September 1906) auf etwa 60—63 Pfg. weiter gestiegen sind, sich auf dieser Höhe halten werden.«

Neben anderen Bauten musste in Moliwe ein Kakaotrockenhaus errichtet werden. Auf den Pflanzungen waren acht weisse und neun farbige Beamte tätig. Die Leitung ruht in den Händen des Herrn C. Eigen, ihm zur Seite steht Herr Strauss. Durchschnittlich wurden 700 Arbeiter beschäftigt; es war nicht immer möglich, die für die Neuanlagen nötigen Arbeitskräfte anzuwerben. Doch waren die Lohnverhältnisse besser, da es gelang, grössere Kolonnen von Arbeitern zum Monatslohn von 6 bis 8 Mk. anzustellen. Die Gesundheitsverhältnisse der weissen Beamten haben sich gebessert, wenngleich ein Todesfall an Herzschwäche nach überstandenem Schwarzwasserfieber zu verzeichnen ist. Weniger günstig lagen die Verhältnisse unter den Arbeitern, besonders zu Anfang und am Schluss des Berichtsjahres. Aus der Kakaoernte wurden 44031 Mk. gewonnen, an Zinsen 2455 Mk. Die Aussendungen, Löhne und dergl. haben 231 953 Mk. betragen, die Handlungsunkosten 13 477 Mk., die Gehälter der Pflanzungsbeamten 23 184 Mk. Auf das Plantagenkonto wurden von den laufenden Unkosten 164 356 Mk., vom Gebäudekonto 11 000 Mk. übertragen, sodass es mit 816 549 Mk. zu Buch steht. Unter den Aktiven sind ferner das Gelände-Konto mit 161 988 Mk., das Gebäude-Konto mit 78 500 Mk. (einschliesslich 29 500 Mk. Neubauten, ohne 11 000 Mk. Uebertrag auf Plantagenkonto), das Kameruner Kakaolager mit 4474 Mk., das Bankguthaben mit 34 293 Mk. genannt. Auf der Passiven-Seite werden ausser dem 1 100 000 Mk. Kapital noch 31 075 Mk. Lohnguthaben und 25 870 Mk. verschiedene Verbindlichkeiten aufgeführt. Der bisherige Vorstand, Herr Johs. Thormählen, tritt aus Gesundheitsrücksichten zurück. Für ihn übernimmt Herr C. Ladewig, der früher auf Sumatra Pflanzer war, die Leitung der Geschäfte. Herr Ladewig ist auch Vorsitzender des Aufsichtsrates der deutschen Togogesellschaft. Es wird beabsichtigt, den Sitz der Gesellschaft von Hamburg nach Berlin zu verlegen. Ausserdem soll eine Erhöhung des Kapitals um 900 000 Mk. auf 2 Millionen Mark vorgenommen werden. Von den bisherigen Gesellschaftern sind davon 250 000 Mk. gezeichnet und der übrige Betrag ist ebenfalls schon gezeichnet.

Firmen-Nachrichten.

Alverdissen. S. Nolting in Almenau: Inhaber Simon Nolting. Geschäftszweig: Bäckerei und Kolonialwarenhandlung.

F. Klingenberg, Inhaber Gustav Brokmeier in Bösingfeld: Inhaber Gustav Brokmeier. Geschäftszweig: Kolonialwarengeschäft.

Fr. Wehrmann in Asmissen: Inhaber Friedrich Wehrmann. Geschäftszweig: Kolonialwarenhandel.

Carl Bote in Bösingfeld: Inhaber Carl Bote. Geschäftszweig: Kolonialwarengeschäft.

Bensheim. Die bisher von der Handelsgesellschaft »Adolf Harth« von Mainz unter der Firma »Kölner Consumgeschäft« zu Bensheim betriebene Kolonialwarenhandlung ist auf Kaufmann Paul Mathias Monatsberger in Bensheim übergegangen, der es unter der Firma »Kölner Consumgeschäft Paul Monatsberger« weiterführt.

Berlin. Deutsche Nahrungs- u. Genussmittel-Gesellschaft Miehle & Reimschüssel, Berlin. Die Gesellschaft ist aufgelöst, die Firma erloschen.

Burgdorf, Hann. »Burgdorfer Bonbon-Fabrik Georg L. Mahlstedt«, Burgdorf: Inhaber Kaufmann Georg Ludwig Mahlstedt.

Danzig. Kolonialwarengeschäft »Merkur«. Heinrich Bibrowicz: Die Firma ist erloschen.

Darmstadt. Heinrich Rossmann: Inhaber Kaufmann Heinrich Rossmann, Kolonialwaren- und Delikatessenhandlung.

Dresden. Gehe & Co., Aktiengesellschaft: Dr. phil. Carl Moritz von Bose ist nicht mehr Mitglied des Vorstands. Zum stellvertretenden Mitgliede des Vorstands ist Direktor Richard Bausch in Blasewitz bestellt. Die Prokura des Kaufmanns Richard Bausch ist erloschen.

Duisburg-Ruhrort. Rheinische Nahrungsmittel-Industrie Burggräf & Co. in Duisburg-Meiderich: Gesellschafter sind der Kaufmann Heinrich Burggräf in Mülheim-Ruhr und der Händler Wilhelm Holzappel in Duisburg-Meiderich. Die Gesellschaft hat am 1. Dezember 1906 begonnen.

Emmerich. Franz Onstein: Das Geschäft ist auf den Kaufmann Arthur Höing in Emmerich übergegangen. Die Firma lautet jetzt: Deutsch-holländische Kakao-, Chokoladen- und Zuckerw.-Fabrik Franz Onstein.

Frankfurt a. M. Frankfurter Confitüren-Fabrik Heinrich Ude: Unter dieser Firma betreibt der Kaufmann Heinrich Ude ein Handelsgeschäft.

Digitized by Google

Freiburg, Br. Schwarzwald-Drogerie, August Wissler: Inhaber August Wissler, Kaufmann, Drogerie- und Kolonialwarenhandlung.

Grabow, Mecklb. G. F. Ritter, Hamburg, mit Zweigniederlassung in Grabow unter der Firma G. F. Ritter, Filiale von Hamburg: Die Firma ist geändert in: Bollhagensche Pfeffernuss- und Biskuitfabrik G. F. Ritter. Nach Aufhebung der in Hamburg gelegenen Hauptniederlassung ist die in Grabow befindliche bisherige Zweigniederlassung zur Hauptniederlassung erhoben. Der Inhaber hat seinen Wohnsitz in Grabow.

Glogau. Opitz & Blaseck, Glogauer Chokol.- u. Zuckerwarenfabrik: Persönlich haftende Gesellschafter sind: Kaufmann Ottomar Opitz und Zuckerwarenfabrikant Fritz Blaseck.

Halle, Saale. Thüringer Nährmittel-Fabrik Friedrich du Moulin: Inhaber Kaufmann Friedrich du Moulin.

Hamburg. Deutsch-Westafrikanische Handelsgesellschaft: Die Delegation des Aufsichtsratsmitgliedes H. A. Preuss in den Vorstand der Gesellschaft hat aufgehört. Waldemar von Holten ist zum Vorstandsmitgliede bestellt worden. Die an den genannten W. von Holten erteilte Prokura ist erloschen.

Hannover. Josef Hösl, Nährmittel-Fabrik: Das Geschäft ist auf Frau Johanne Hösl, geb. Block, in Hannover übergegangen. Dem Fabrikanten Josef Hösl in Hannover ist Prokura erteilt.

Kassel. Fritz Becker, Nahrungsmittelgeschäft: Inhaber ist Kaufmann Fritz Becker.

Köln a. Rh. »Kölner Kaufhaus für Lebensmittel zum Pfalzgraf Jakob Graf«: Neuer Inhaber ist Friedrich genannt Fritz Thyarks. Die Forderungen und Schulden des Geschäfts sind nicht übergegangen. Die Firma lautet jetzt: »Kölner Kaufhaus für Lebensmittel zum Pfalzgraf Jakob Graf Nachf.«.

Königswinter. Alwill Haussels, Leb-, Honigkuchen, Schokolade- und Zuckerwarenfabrik Drachenfels: Hugo Haussels, Lebkuchenfabrikant in Königswinter, ist Prokura erteilt.

Landau, Pfalz. Gg. Wambsganss, Kolonialwarenhandlung: Bisheriger Inhaber: Georg Wambsganss. Nunmehr: Offene Handelsgesellschaft seit 1. Januar 1907 zwischen Kilian Ehemann und Jean Krug, Kaufleute in Landau.

Leipzig. Georg Bochmann: Der Kaufmann Friedrich Gustav Georg Bochmann in Leipzig ist Inhaber. Geschäftszweig: Betrieb einer Kolonialwarenhandlung.

Leonberg. Kauffmann u. Buisson, Zuckerwaren- & Lebkuchenfabrik in Renningen; Georg Müller, Kaufmann in Renningen, ist Prokura erteilt.

Metz. Nahrungsmittel-Vertrieb Hohlmann & Erkelenz in Diedenhofen i. L.: Gesellschafter sind Karl Hohlmann und Theodor Erkelenz, Kaufleute in Diedenhofen. Die Gesellschaft hat am 1. Mai 1906 begonnen. Geschäftszweig: Nahrungsmittelvertrieb.

Reutlingen. Dr. Neudeck & Müller, Nährmittelwerk: Die offene Handelsgesellschaft ist aufgelöst, Liquidator ist der Kgl. Notar F. Kurr.

Salzuflen. Wilhelm Witte in Schötmar: Inhaber ist Bäckermeister Wilhelm Witte. Geschäftszweig: Konditorei, Bäckerei und Kolonialwarenhandlung.

Wilhelm Rehme: Inhaber ist Kaufmann Wilhelm Rehme. Geschäftszweig: Handel mit Kolonialwaren.

Tuttlingen. Andreas Max Dauth in Tuningen: Inhaber ist Andreas Max Dauth, Kolonialwarengeschäft.

Vorsfelde. Erich Schmidt: Inhaber ist Kaufmann Erich Schmidt. Geschäftszweig: Handel mit Kolonialwaren.

Konkurse.

Aachen. Krämer Peter Josef Kessels.
Augsburg. Krämer Otto Bochmann in Pfersee.
Barmen. Krämer Otto Enters, Heidterstr. 20.
Chemnitz. Krämer Emil Hösel.
Dresden. Drogist Ernst Richard Türcke, Pfotenhauerstr. 74.
Drulingen. Krämer Georg Giessinger in Zollingen.
Frankenberg, Sa. Bäcker G. R. Zschoche in Oberlichtenau.
Freiburg, Schl. Bäckermstr. Emil Barthel.
Greiz. Bäckermstr. Aug. Reinhold in Herrmannsgrün.
Grimma. Bäckermstr. E. P. Voigtmann, Schkorditz.
Gross-Schönau, Sa. Krämer K. G. Gärtner, Seifhennersdorf Nr. 76.
Hall, Schwäb. Bäcker Georg Rex in Grossaltdorf.
Halle, Saale. Bäckermstr. Emil Blossfeld, Seebenerstrasse 49a.
Hamburg. Krämer J. J. Bischof, Billhörner Röhrendamm 236.
Hirschberg, Schl. Biskuitfabrik Paul Arnold in Warmbrunn.
Karthaus, Westpr. Konditor J. von Arciszewski.
Königsberg, Pr. Krämer A. Teweleit, Bärenstr. 1.
Kottbus. Bäckermstr. J. Heinig in Burg, Dorf.
Liebenwalde. Bäckermstr. F. Reiniger †, Zerpenschleuse.
Limbach, Sa. Drogist H. E. Mügler, i. F. H. Mügler & Sohn.
Metz. Krämer J. Hasenfratz in Sablon.
München. Krämerin Fanny Funk, Lindwurmstr. 120. — Bäckermstr. J. Hösl †, Belfortstr. 5. — Bäckermeister J. Waldhier sen., Elvirastr. 10.
Neusalza-Spremberg. Bäckermstr. R. E. Knothe in Baiersdorf, früher in Oppach.
Niederbronn. Bäcker Andreas Schneider.
Pulsnitz. Konditor M. A. Weicheld in Grossröhrsdorf.
Rheydt, Bez. Düsseldorf. Krämerin Gerhardt † in Dorthausen.
Rosenheim. Bäckermstr Martin Bauer in Hofleiten.
Schwerin, Meckl. Drogist Carl Kühn.
Seehausen, Altmark. Bäckermstr. W. Lücke.
Sorau, N.-L. Bäckermstr. E. Arlt, Mittelschlossstr. 3.
Strassburg, Els. Krämer C. Andres, Oberlinstr 34.
Stollberg, Erzgeb. Bäcker M. O. Nobis in Jahnsdorf.
Ueberlingen. Konditor M. Schuler in Markdorf.
Wolfenbüttel. Krämer F. Mörecke in Gross-Biewalde.

Herr Louis Onstein, Inhaber der Firma **Franz Onstein** in Emmerich a. Rh., teilt uns mit, dass er am 2 Januar 1907 sein Unternehmen mit allen Aktiven an Herrn Arthur Höing übergeben hat. Die Passiva werden von dem neuen Inhaber nicht übernommen, sondern von Herrn Onstein erledigt. Herr Höing wird das Geschäft in unveränderter Weise unter der Firma »Deutsch-Holländ. Cakao-, Chokol.- und Zuckerwarenfabrik Franz Onstein« weiter führen.

Die »**Sarotti**«-Chokoladen & Cacao-Industrie A. G. gibt uns bekannt, dass sie Herrn Max Hoffmann in Berlin-Schöneberg Prokura erteilt hat.

Die Firma **Wiebeck & Friebel** heisst, wie uns gemeldet wird, in Zukunft F. Wiebeck & Co. Das Unternehmen bleibt das gleiche, nur der Name ist geändert. Gesellschafter der Firma sind Friedrich Wiebeck, Kaufmann, und Frau Käthe Wiebeck, geb. Unger. Die Firma hat ihren Sitz in Berlin-Charlottenburg, Gardes du Corps-Str 5, sie betreibt dort eine Kakao-, Schokoladen- und Konfitürenfabrik.

Digitized by Google

Die Firma **Carl Riebe, Dresden 28,** bietet einen neuen Apparat **»Cerbone«** zum Mischen und Giessen von Zuckerwaren aller Art an. Dieser Apparat vereinigt, wie aus dem Rundschreiben der Firma hervorgeht, eine ganze Reihe von Vorzügen, und es liegen Zuschriften vor von ersten Firmen, wie Hartwig & Vogel, Sobtzick, Rüger, Hildebrand, Stollwerck u. a., die ihre Zufriedenheit über den Apparat ausdrücken. Wir verweisen auf die Anzeige im vorliegenden Heft und empfehlen, näheres über den Apparat von der Lieferantin zu erfragen.

Viersen. Die Firma Kaisers Kaffeegeschäft stiftete zu Weihnachten 20 000 Mk. für den Arbeiterunterstützungsfonds, 25 000 Mk. für die Pensionskasse ihrer Angestellten und 20 000 Mk. für andere gute Zwecke, in der Hauptsache für die weiblichen Angestellten.

Dresden. Der Vorstand der Aktiengesellschaft Gehe & Co. gibt bekannt, dass der zu erwartende Abschluss ein Ergebnis aufweisen wird, das nicht unter dem vorjährigen (11 Proz. Dividende) sein wird.

Berlin. Die »Sarotti«-Chokoladen- & Kakao-Industrie A. G. hat in der ersten Hälfte des Geschäftsjahres 1906/07 einen Mehrumsatz von 1/2 Million Mk. gegen die entsprechende Zeit des vorhergehenden Geschäftsjahres zu verzeichnen.

Patenterteilungen.

2b. 181 389. Maschine zum Formen von Backwaren, z. B. Brezeln, mit einem den Teig aufnehmenden Zylinder mit Kolben. Karl Maier, Lörrach. 15. 10. 05.

81 b. 181 447. Maschine zum Aufkleben von Streifbändern u. dgl. auf Pakete. Frédéric van Allen, Paris; Vertr.: Dr. A. Levy, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 8. 12. 01.

81 c. 181 382. Als Streuvorrichtung zu verwendende beutelförmige Verpackung für pulverförmige Stoffe. Wincenty Matzka, Vechelde b. Braunschweig. 25. 3. 06.

Gebrauchsmuster.

53 f. 295 405. Pfefferkuchenfigur mit eingesetzter Blasstimme. Hermann Göhlitzer, Dampf-Fruchtsiederei und Eiernudelfabrik, Olbernhau i. S. 15. 11. 06. G. 16 456.

53 l. 294 963. Schwefelform für freistehende Marzipan-Tiere und Figuren. Fritz Kellner, Stettin, Gustav Adolfstr. 22. 15. 11. 06. K. 29 457.

Musterregister.

Hannover. Hannoversche Cakes-Fabrik H. Bahlsen, ein Paket, enthaltend 2 Kartonpackungen für Kakes und Waffeln, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 6. Dezember 1906.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Hiermit zeige ich ergebenst an, dass ich am heutigen Tage ein

chemisches Laboratorium

speziell für Zwecke der **Kakao- und Schokoladen-Industrie eröffnet** habe.

Ich bitte die Herren Fabrikanten und Interessenten um Unterstützung meines Unternehmens durch Aufgabe

chemischer Analysen, Gutachten usw.,

deren prompteste Ausführung bei billigsten Honorarsätzen mir angelegen sein soll.

Dr. F. Tschaplowitz.

Dresden, den 14. Januar 1907.
Kurfürstenstrasse 11.

Kakao — Schokolade

tüchtige Kraft, vorzüglich eingeführt,

sucht

Reise- oder Generalvertreter-Position.

Für erstklassiges Haus wird Umsatz von ca. 200 000 Mk. garantiert. Reisebezirk: Sachsen. Gefl. Offerten unter **T. Z. 650** an den Verlag des Gordian erbeten.

Akzeptaustausch

mit nur solventer Firma gesucht. Näheres unter **N. W. 648** an den Verlag des Gordian erbeten.

Früherer Schokolad.- u. Kakaofabrikant, jetzt Berlin,

sucht noch geeignete **Vertretungen**

(Rohmat., chem. Prod., Masch. usw.), welche ihm seine Verbindungen auszunutzen gestatten. I. Referenzen, Sicherheit, Lager- und Kontor-Räume vorhanden. Offerten unter **J. G. 5197** an **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

Für eine mittere Fabrik (Schokolade usw.) in Mitteldeutschland wird ein tätiger Teilhaber gesucht, welcher im Fache gut bewandert und im Besitze eines Vermögens von 15—80 000 Mark ist. Offerten unter **O. J. 649** an den Verlag des Gordian erbeten.

Wer liefert

komplete Einrichtungen

für

Mundpillen-Fabrikation?

Offerten erbeten unter **D. R. 212** an **Rudolf Mosse,** Dresden.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

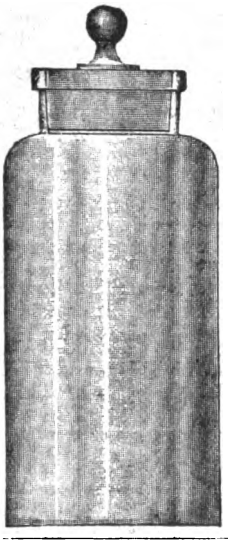
Digitized by Google

Betriebskapital vorschussfrei für Gross- und Industrie Firmen durch
Max Rudow, Berlin 13.

Haben Sie leere

Säcke?

Es zahlt die höchsten Preise die
Erste Deutsche Sack-Centrale, Dresden.



Glashüttenwerke Weisswasser
Actiengesellschaft
Weisswasser O.-L.
□
Bonbongläser
und
Ausstellungs-gläser
aus Ia weissem Glas.

Ihre Packungen mit unseren gesetzlich geschützten
aparten Bändern
aufs modernste auszurüsten.
Bandfabr. Jenzer-Bloesch
Bern.
Vertreter gesucht.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)
I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine
heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.
Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.
Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Gut und billig erhalten Sie Ihre
Etiketten, Umschläge usw. bei **Dietz Gebr.,** Lahr, Baden.
Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste
Kakaobutter
sind die Firmen
Verlag des Gordian in Hamburg
und
Max Rieck in Hamburg
gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefert als Spezialität
QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.
Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Spezialität

Patent — Auspuder — Maschine „Triumph"

Unerreichte Leistungsfähigkeit | Bedeutende Lohnersparnis | Bruch ausgeschlossen

4 D. R. G. M. **D. R. P. angemeldet.** **5 Auslands-Patente.**

System „Haase"

Firma **C. H. Oehmig-Weidlich, Zeitz,** schreibt:

Teile Ihnen mit, dass ich mit der **Leistung** der mir von Ihnen gelieferten Abpudermaschine **„Triumph" zufrieden** bin.

In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte — Spezial-Offerte.

Staubfreie Arbeitsräume

Kein Puderverlust

Verkaufs-Gesellschaft für Maschinen und Apparate

Teleph. 13626 · **LEIPZIG** · Südstr. 36

Referenzen der angesehensten Firmen des In- und Auslandes

Patent — Abstaub — Maschine — „Ideal"

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Schokoladen-Kisten

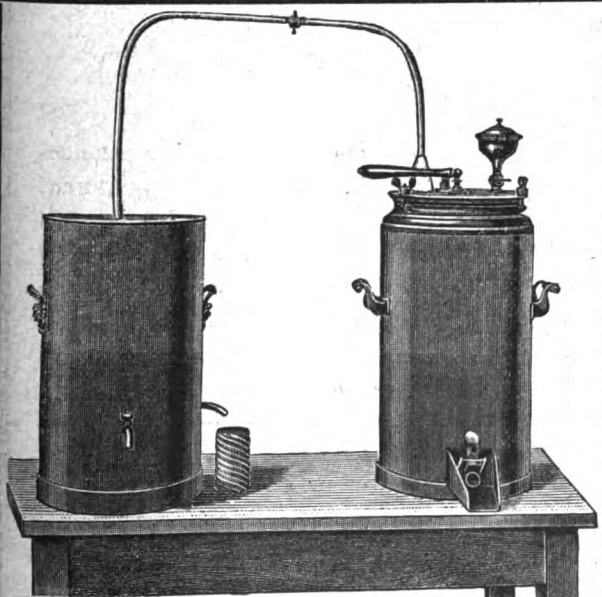
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckhötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



„Cerbone"

im In- und Ausland patentamtl. geschützter **Apparat**

zum Mischen u. Giessen von Likörzuckerwaren speziell solcher mit alkoholhalt. Füllung.

Cerbone ist unentbehrlich zur Massenfabrikation von Arrachobohnen, Cognac-Pralinée, Dragée-Einlagen, Mark-Gelée usw.

— **Cerbone** liefert unübertroffene Fabrikate! — Likörguss **ohne Cerbone** nicht mehr denkbar! **Kein Guss** misslingt, weil **keine Kruste** mehr entsteht. — Bis 80 Pfund einmaliges Kochen. Verbesserung des Fabrikates trotz billigerer Herstellung. — Erhöhung der Leistungsfähigkeit, Ersparnis an Geschmack, Arbeitslöhnen, Feuerung und Zeit. — Sonst verdampfender Alkohol wird zurückgewonnen!!

In den ersten 3 Monaten ca. 60 Stück verkauft. Viele Nachbestellungen. Zahlreiche Anerkennungen, z. B. von „Sarotti"-Berlin, Lobeck & Co.-Dresden, Gebr. Stollwerck-Köln a. Rh., T. J Heddinga-Norden, Th. Hildebrand & Sohn-Berlin, F. O. Richter-Leipzig-Sch., Gesellschaft Einem-Moskau. — Hartwig & Vogel-Dresden (5 Apparate) schreiben: Die uns gelieferten Cerbone arbeiten zu unserer vollen Zufriedenheit.

Dieselben ermöglichen ein rascheres Giessen der Likörfüllungen, diese fallen kräftiger im Geschmack aus und es wird eine Ersparnis an Aroma erzielt!

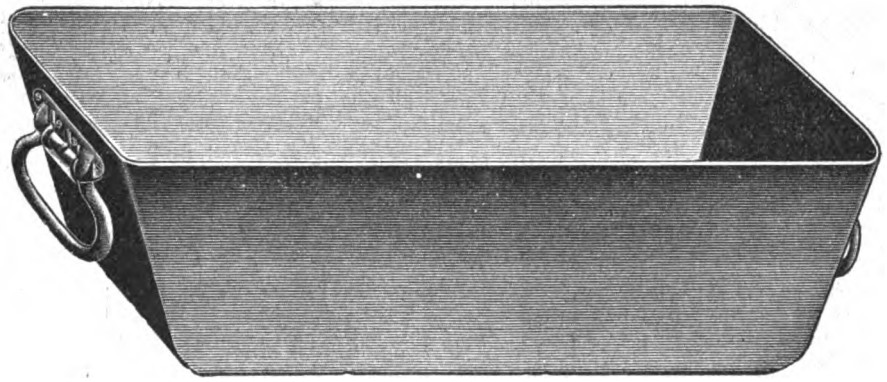
Carl Riebe, **Erste Dresdener Spezialfabrik mit Dampfbetrieb in feinen Cognacbohnen usw. Gegründet 1872.** **Dresden 28.**

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	28	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	33	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	120	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

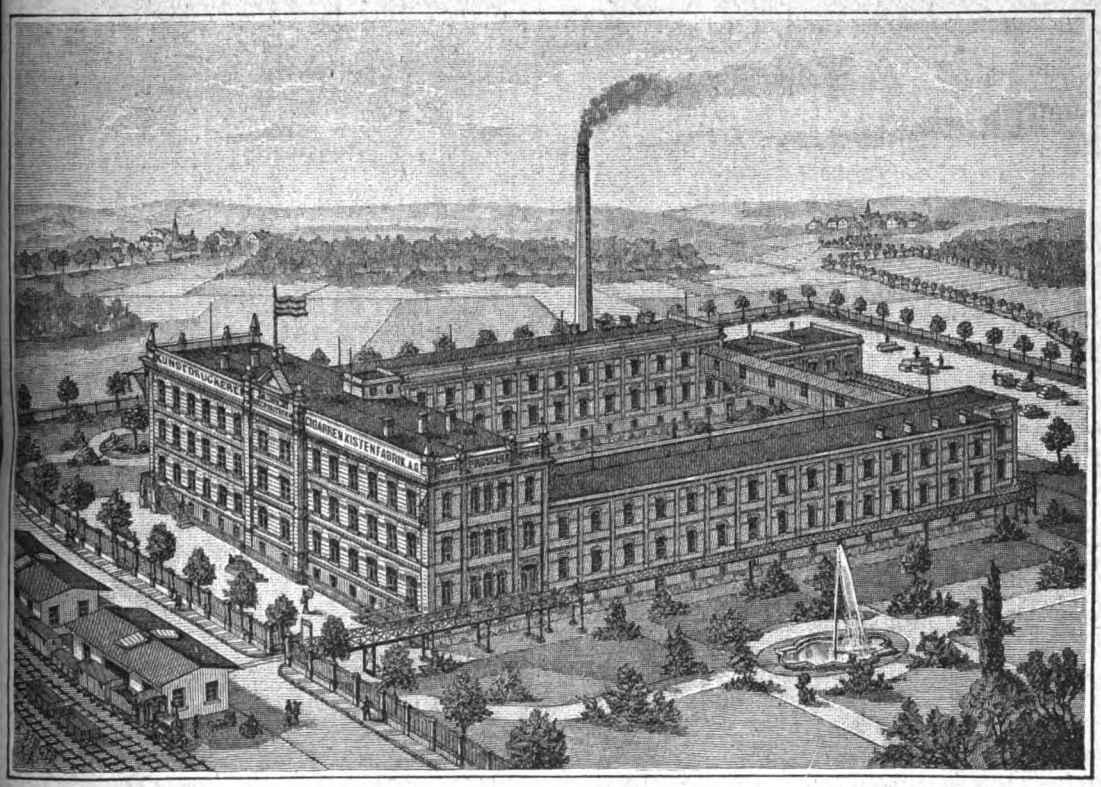
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

Bilderbücher

in allen Arten und Grössen.

Schwarzwälder Waldbeeren-Brennerei

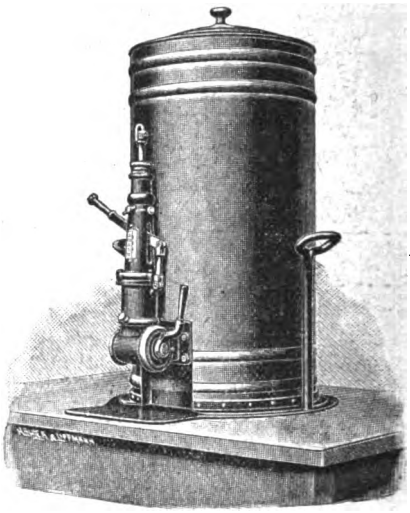
Gegründet 1868.

Gust. Böhringer's Nachf.
Mitteltal-Baiersbronn (Wttbg.)
empfiehlt zum Bezuge seine wiederholt ausgezeichneten Spezialerzeugnisse:

Muster gern zu Diensten. **Himbeergeist** in garantiert reiner Ware.

Kirschenwasser usw.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XII. Jahrgang. **Nr. 283.** Hamburg, 7. Februar 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

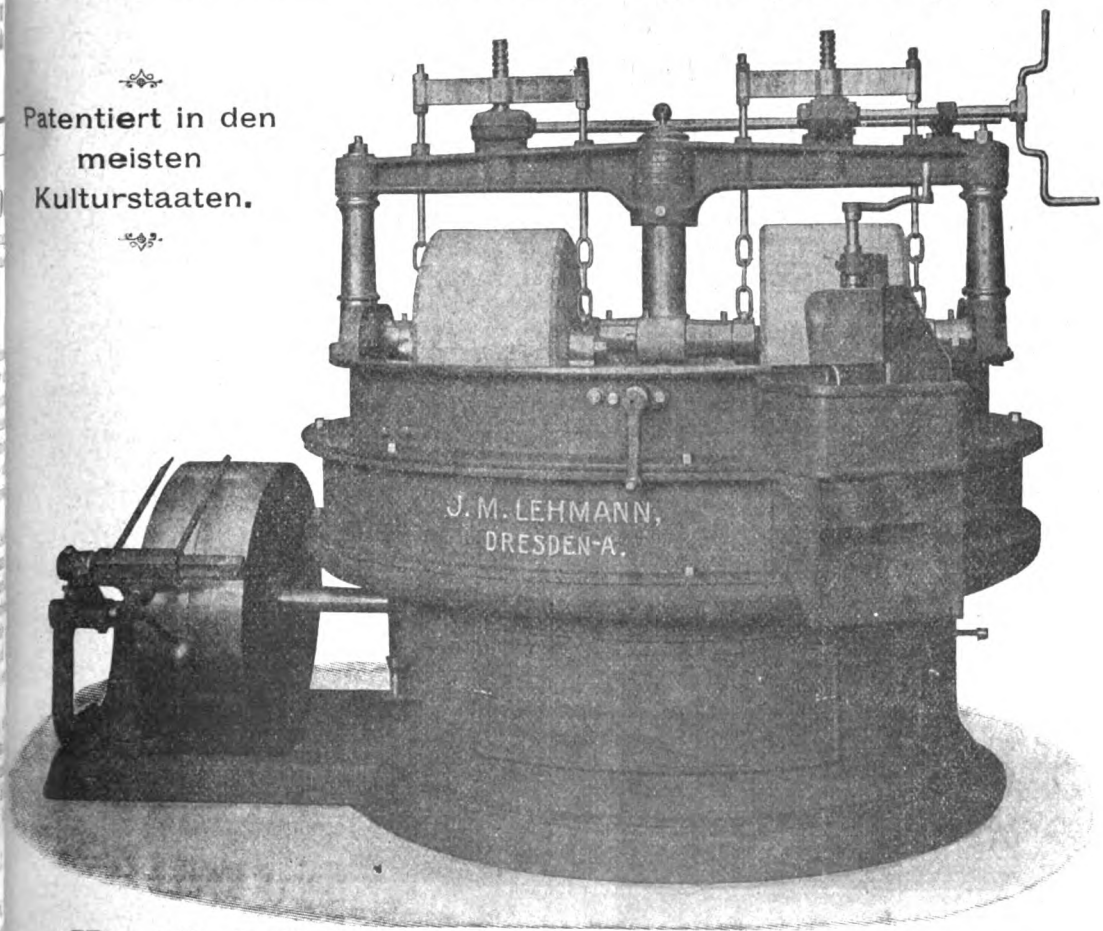
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

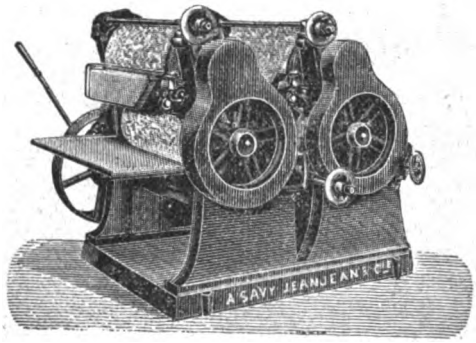
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 283
vom 7. Februar 1907.

Kakao-Einkaufsgesellschaft m. b. H. in Hamburg. — Bedarfszunahme in Deutschland und Amerika. — Kollege Weinstein und Genossen. — Glossen zur Kakaohausse. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Kakao-Einkaufsgesellschaft m. b. H. in Hamburg.

Vor 14 Tagen sagte ich hier:

›Ich habe das Gefühl, als wäre die diesmalige Hausse die letzte ihrer Art; als besännen sich die Fabrikanten in den Hauptländern auf sich selbst; als erkennten sie, aufgerüttelt durch den enormen Schaden, die bei ihnen stehende Macht, und vereinigten sich, um die Spekulation zu zertreten und eine neue Versorgungsart auszubauen‹.

Mein ›Gefühl‹ war begründet. In einigen deutschen Tageszeitungen findet man den folgenden Artikel:

Vom Rohkakaohandel.

›Die Tatsache, dass in Deutschland der Verbrauch in Schokoladen und Kakaos in den letzten zehn Jahren einen ungeahnten Aufschwung genommen hat, ist hauptsächlich dem Umstande zu verdanken, dass diese Fabrikate nicht mehr, wie früher, nur als Genussmittel angesehen werden, sondern, dass in allen Kreisen mehr und mehr anerkannt wird, dass sie ein wirkliches Nahrungsmittel bilden.

Diese Auffassung haben auch Bundesrat und Reichstag gehabt, als sie Anfang letzten Jahres den Zollsatz für Rohkakao von 35 auf 20 Mk. für 100 Kilo ermässigten. Man hatte dabei aber gleichzeitig ins Auge gefasst, der deutschen Landwirtschaft zu dienen, da Zucker- und Rohkakao-Verbrauch gewissermassen Hand in Hand gehen.

Selbstverständlich hat diese Zollermässigung in Deutschland eine weitere Vergrösserung des Konsums zur Folge gehabt, und wiederum hat dadurch auch der Kakao-Plantagenbau zugenommen. Die Rohkakao-Ernte aller Produktionsländer, worunter wir besonders den Norden von Süd-Amerika, Ecuador, Venezuela und Brasilien zählen, dann die Inseln Trinidad, Domingo, in Afrika die Inseln Thomé und Principe sowie die Goldküste und Kamerun, betrug im Jahre 1901 105 Millionen Kilo, stieg im Jahre 1905 auf 141 Millionen und dürfte im Jahre 1906 sich auf 150—152 Millionen Kilo belaufen.

In ähnlicher Weise ist auch der Verbrauch gestiegen, und es ist eine erfreuliche Tatsache, dass gerade Deutschland in hervorragender Weise daran teilgenommen hat; das in Deutschland zur Verzollung gelangte Quantum Rohkakao betrug im Jahre 1901 18 410 000 Kilo und ist im Jahre 1906 auf 35 260 000 Kilo gestiegen, diese Mengen sind somit in den Verbrauch übergegangen.

Leider hat sich bei dieser starken Verbrauchszunahme auch die Spekulation des Rohkakaos bemächtigt, und innerhalb wenigen Monaten (zwischen September bis Dezember 1906) stiegen demzufolge die Preise in den Hauptverbrauchssorten um rund ca. 75 Prozent.

Es ist natürlich, dass Hand in Hand mit solchen ungerechtfertigten Preissteigerungen, denen die Fabrikanten folgen müssen, auch wiederum der Verbrauch leiden muss; hierdurch wird nicht nur die deutsche Schokoladen- und Kakao-Industrie in ihrer ruhigen Entwickelung gestört, sondern auch der Verbrauch des allseitig von der Wissenschaft als so nahrhaft anerkannten Fabri-

Digitized by Google

kates muss leiden, und indirekt auch wiederum der Zuckerverbrauch.

Die Spekulation findet in der Tatsache eine Unterstützung, dass die Veröffentlichungen der statistischen Zahlen über Ein- und Ausfuhr, sowie Vorräte von Rohkakao in Hamburg zu spät erfolgen. Der Hamburgische Handel mit Rohkakao betrug im Jahre 1895 nur 161 173 Ballen und erreichte im Jahre 1905 607 468 Ballen, wogegen in dem gleichen Zeitraume sich die Ankünfte in Havre von 260 448 auf 458 670 steigerten und in London sogar von 197 036 auf 182 758 Ballen zurückgingen.

Es ist aber auch im Hamburger Hafen, wo die deutsche Schokoladen- und Kakao-Industrie zumeist ihren Bedarf deckt, manches zu verbessern! Nicht nur die Statistik, sondern auch die Qualitätsfrage ist verbesserungsfähig! Da der Hamburger Handel Hand in Hand mit der deutschen Industrie gehen soll, weil sie sein grösster Kunde ist, darf nicht bloss alles ankommende Gut unbesehen weiter verkauft werden, sondern es müssen die Qualitätswünsche der Fabrikanten durch seine Vermittelung bis in das Produktionsland dringen. Gerade in der Qualitätsfrage muss sich die Industrie einen bessern Einfluss verschaffen, als ihn der einzelne Fabrikant heute auszuüben vermag. Eine Vereinigung von Fabrikanten wird unter solcher Abladung, die den Platz Hamburg erst in zweiter oder dritter Linie berührt, schon in den Vorhäfen eine Auswahl der für sie passenden Sorten vornehmen können.

Von diesen Gedanken ausgehend, haben sich die grössten Schokolade-Fabrikanten Deutschlands vereinigt, um nicht nur nach dieser Richtung hin, in der Qualitätsfrage Einfluss auszuüben, sondern auch um zu verhindern, dass die ruhige und gedeihliche Entwickelung ihrer Industrie nochmals, wie es in letzter Zeit der Fall gewesen ist, durch Spekulation gefährdet wird. Tatsächlich zeigt ja auch der analoge Fall in Zucker und Kaffee, dass, wenn die Spekulation künstlich versucht, die Preise hochzubringen, eine grosse Einschränkung des Verbrauchs eintritt; ein Preissturz ist die nächste Folge und verursacht wie bei der Industrie, ebenso bei den Produzenten — möge nun Zuckerrübenbau oder Kakao- und Kaffee-Plantagen in Frage kommen — dieselbe Beunruhigung.

Das beabsichtigte Zusammengehen der grössten deutschen Schokolade- und Kakao-Fabrikanten, denen sich auch einige grössere schweizer Firmen angeschlossen haben, bezweckt also nicht, den legitimen Handel in Rohkakao zu beeinträchtigen. Sie bezweckt vielmehr nur eine gesunde Entwickelung in der Qualitäts- und Preisfrage nützlich zu beeinflussen, was nicht in letzter Linie auch den Kakao-Plantagenbesitzern selbst zugute kommt.

Weil dieses Zusammengehen der deutschen und schweizerischen Schokoladefabrikanten zu dem Zweck, ihre Einkaufsinteressen besser zu wahren, die Händlerkreise beunruhigt hat, hat man uns gebeten, den vorstehenden Sachverhalt zur allgemeinen Kenntnis zu bringen.

Es kann ruhig zugestanden werden, dass das Ende der angebahnten Entwickelung eines Tages auch unseren Kolonien zugute kommen muss, indem der Grosshandel Hand in Hand mit der Kakaoindustrie näher an die Frage herantritt, eigene Plantagen in den Tropen zu errichten; nicht nur in Togo und Kamerun, sondern auch in Ostafrika und Samoa sind die Vorbedingungen für Kakaokultur recht günstige.«

* * *

Die Fabrikanten haben es also satt bekommen, sich von den Handelsspekulanten weiter beunruhigen, stören und schröpfen zu lassen. Sie werden nun durch eine gemeinsame Einkaufsstelle, deren Sitz in Hamburg ist, sich eine neue Versorgungsart mit Kakao aufbauen. Die Fabrikanten werden klug genug sein, sich die Hilfe, die Tätigkeit, die Erfahrung wirklicher Kakaokaufleute weiter zu sichern. Dass aber unnütze Zwischenhände dabei auch ausgeschaltet werden, ist erklärlich. Es wird sich nun zeigen, wer etwas tüchtiges in der Herbeischaffungsarbeit des besten, gesündesten Materials leistet.

Die neu gegründete Gesellschaft wird in den nächsten Tagen ins Handelsregister eingetragen werden. Sie ist mit dem nötigen Betriebskapital ausgerüstet, in dessen Rücken dazu der Kredit der Gesellschafter steht. Als Gesellschafter sind uns bekannt die Firmen: Stollwerck, Gaedke, Hildebrand, Hartwig & Vogel, Sarotti, Hauswaldt, Berger, Rüger, Kaiser, Sprengel, Cyliax, Riedel & Engelmann, Monheim, Krey, Flemming & Buchholz, und aus der Schweiz die Firmen Suchard, Tobler, Luzerna.

Weitere Beteiligungen waren in Aussicht. Rechnet man den Verbrauch der in der Einkaufsgesellschaft vereinigten Gruppe zusammen, so kommt man zu einer Zahl, die grösser ist, als die Hälfte der ganzen deutschen Einfuhr. —

Pflanzer sowohl als auch die heutige Handelsorganisation werden mit dieser Vereinigung als mit einer nicht zu unterschätzenden Macht rechnen müssen.

Andererseits werden die vereinigten Fabrikanten aus dem Bestreben, die Spekulation zu unterbinden, nun auch die Konsequenz ziehen müssen, keine Verträge mit Blankoverkäufern zu machen, wenn diese, spekulativ vorgehend, die Marktpreise **unterbieten** und 1 oder gar 2 Mark billiger sind, als die erste Hand.

Wird man überall da widerstehen können?? — R.

Bedarfszunahme in Deutschland und Amerika.

Die deutsche Bedarfssteigerung. Nun liegt auch für den letzten Monat, den Dezember, die Verbrauchszahl vor, so dass wir heute über das letzte Jahr lückenlos berichten können. Im ganzen Jahr 1906 sind über die deutsche Zollgrenze, belastet mit einem Zoll von 35 Mk. für 100 Kilo für Januar und Februar 1906, von 20 Mk. für 100 Kilo für März bis Dezember 1906, gegangen

	1906	35 260 500 Kilo
gegen	1905	29 633 100 »
	1904	27 101 400 »

Das Jahr 1906 hat also eine Bedarfszunahme von rund 5½ Millionen Kilo gebracht. Wir erinnern daran, dass diese Zunahme so gross ist, wie der Gesamtverbrauch der ganzen deutschen Kakaoindustrie im Jahre 1889, also vor 17 Jahren.

Diese Bedarfssteigerung ist auf vier Hauptgründe zurückzuführen:

Erstens: Wirtschaftlich gesunde Lage im allgemeinen, gute Arbeitsgelegenheit und gute Löhne für Lohnarbeiter.

Zweitens: Herabsetzung des Zolles für Rohkakao um 15 Mk. für 100 Kilo.

Drittens: Ruhige, nicht hohe Zuckerpreise.

Viertens: Billige, vielleicht zu billige Kakaopreise während der ersten neun Monate des Jahres.

Digitized by Google

Drei dieser Gründe waren schon beim Eintritt ins neue Jahr vorhanden und deshalb ist die Störung, die der neue Zolltarif am 1. März eigentlich hätte bringen können, nicht so sehr gemerkt worden. Die folgenden Monatszahlen sollen beweisen, wie ruhig und gesund die deutsche Zunahme sich vollzogen hat.

Es wurden verzollt, also an den Bedarf abgeführt (in Kilo)

Rohkakao in Deutschland

	1905	1906
Januar	4 556 400	4 681 300
Februar	2 025 800	2 022 900
März	2 215 500	4 310 600
April	2 077 000	2 650 600
Mai	2 195 200	1 944 500
Juni	1 807 300	2 457 900
Juli	3 826 700	3 713 100
August	1 781 500	2 535 400
September	1 998 900	2 692 400
Oktober	2 350 200	2 853 500
November	2 567 800	3 032 700
Dezember	2 230 800	2 365 600
Zusammen	29 633 100	35 260 500

Die Zunahme des Bedarfs in 1906 gegen den Bedarf von 1905 macht 19 Prozent aus. Interessant ist es, die relative Zunahme aus den einzelnen Monaten zu verfolgen. Wir finden, dass

Ende Januar die Zunahme betrug 2¾ Prozent
» Februar war sie 2 »
» März aber betrug sie 25¼ »
» April gar 25½ »

Damit war dann die Störung, die der 1. März brachte, überwunden. Von Mai an haben wir eine fast ganz regelmässige Zunahme. Und zwar betrug die Zunahme Ende Mai 19½ Prozent, Ende Juni 21½ Prozent, Ende Juli 16 Prozent, Ende August 18¾ Prozent, Ende September 20 Prozent, Ende Oktober 20¼ Prozent, Ende November 20 Prozent, Ende Dezember 19 Prozent.

Wir können uns also einprägen: abgesehen von der Störung durch Inkrafttreten des neuen Zolltarifes am 1. März ist der Bedarf in Deutschland, Monat für Monat um 19 Prozent gestiegen. Wie seit Jahren, ist der Januar ein starker Aufnahmemonat, der Dezember ein schwacher. —

Nun aber präge man sich auch recht fest ein, was wir zu sagen haben über

Das Märchen von der riesigen Zunahme des Konsums in den Vereinigten Staaten.

Dieses ist das interessanteste Kapitel aus dem heutigen Gordian; ich bitte meine Leser, sich recht weich zu setzen, damit sich Satz für Satz einprägt. Besonders wünsche ich, dass mir die Herren Weinstein, Bock und Genossen recht aufmerksam zuhören. Sie werden dann doch wohl zugeben müssen, dass alle ihre Phrasen in Nichts zerfallen.

Die amerikanischen Zahlen, die ich hier in drei Reihen folgen lasse, stellen die Einfuhrzahlen von Rohkakao nach amtlichen Ermittelungen dar; für 1906 liegen sie bis November vor; der Dezember fehlt noch, aus amtlicher Quelle.

Die amerikanischen Einfuhrzahlen dürfen nicht, wie die deutschen, zugleich als Bedarfszahlen ausgegeben werden. Deutschland zahlt einen Zoll von 20 Mk. für 100 Kilo Bohnen; in Amerika ist Rohkakao zollfrei. Wer in Deutschland Rohkakao über die Grenze nimmt und mit 20 Mk. verzollt, der will ihn auch verarbeiten. Nicht so in Amerika. In Amerika nehmen der Fabrikant, der Händler und der Spekulant den Kakao zu Lager, gemäss ihren Abnahmekontrakten, oder wie es ihnen sonst behagt. Das kann man, weil der Rohkakao zollfrei bleibt. Daraus erklärt sich, dass in Amerika der Import niemals denselben Begriff des Bedarfes deckt, wie in Deutschland. Ist das verstanden? — Dann wollen wir beweisen. Es wurde in die Vereinigten Staaten eingeführt (in Kilo):

Nach amtlichen Unterlagen.

	1904	1905	1906
Januar	4 247 000	2 482 000	4 553 000
Februar	3 890 000	2 457 000	4 144 000
März	3 629 000	4 165 000	2 452 000
April	2 903 000	3 432 000	2 022 000
Mai	2 272 000	3 435 000	2 985 000
Juni	1 757 000	2 809 000	3 072 000
Juli	1 756 000	3 059 000	2 919 000
August	2 121 000	2 095 000	2 340 000
September	1 708 000	2 018 000	2 664 000
Oktober	2 142 000	1 554 000	2 764 000
November	2 435 000	2 910 000	3 346 000
Dezember	2 867 000	4 413 000	angeblich 6 318 000
Zusammen	31 727 000.	34 829 000.	sollen sein 39 579 000

Wir bitten nun einmal die Unregelmässigkeit in den Monatszahlen zu vergleichen, mit der Regelmässigkeit Deutschlands. In Deutschland haben wir eine fast gleiche monatliche Zunahme — abgesehen von den Zollstörungen in den vier ersten Monaten, — in Amerika aber eine sprungweis wechselnde Einfuhr. Und die ist nur dadurch zu erklären, dass der Regulator, der Einfuhrzoll fehlt. Hätte Amerika einen Einfuhrzoll von 10 oder 20 Mk., so würde auch dort die Bedarfseinfuhr in den einzelnen Monaten eine weit bessere Regelmässigkeit zeigen. So aber sehen wir, dass in einzelnen Monaten das doppelte von andern Monaten eingeführt worden ist und seit Jahren wird. Grosse Einfuhrmonate sind fast immer Januar, Februar, Dezember, und zwar aus dem Grunde, weil dieses Haupternte- und Hauptzufuhrmonate sind. Während man in Deutschland diese vorausgekauften Vorräte auf Zollager bringt, also noch nicht der Statistik durch die Zollbehörde vorführt, werden sie in Amerika sofort gefasst, weil die Fabrikanten kein Interesse daran haben, die Partien, die in zwei bis drei Monaten doch verarbeitet werden sollen, zweimal zu lagern. —

Aus diesem Unterschied erklärt es sich, dass die monatlichen Importzahlen bald gross, bald klein sind. Und wer diese Art der statistischen Anschreibung nicht berücksichtigt, der begeht, aus Unkenntnis oder absichtlich, schwere Fehler. Ermitteln wir die relative Zunahme aus den einzelnen Monaten des Jahres 1906 gegen 1905, so finden wir das oben Erklärte in jedem Zuge bestätigt. Wieder bitte ich, sich recht weich zu setzen und recht aufmerksam zu folgen.

Ende Januar 1906 zeigten die Einfuhrzahlen der Vereinigten Staaten gegen 1905 eine Zunahme von 83 Prozent; Ende Februar waren es noch 76½ Prozent. — Lacht bei diesen Zahlen den Erzspekulanten nicht das goldene Herz? Was lässt sich nicht alles auf eine solche Bedarfszunahme von 83 Prozent, von 76 Prozent aufbauen! —

Mit Ende März war die Zunahme aber schon auf 22½ Prozent gesunken und Ende April gar bis auf 5 Prozent. Ende Mai betrug die Zunahme gar nur noch 1⅛ Prozent, Ende Juni 2½ Prozent, Ende Juli 1½ Prozent, Ende August 2¼ Prozent, Ende September 4½ Prozent, Ende Oktober 8¾ Prozent, Ende November 9¼ Prozent. — Soweit liegen amtliche Zahlen vor. —

Amerikanische Händler haben es nun sehr eilig gehabt, andere sind ihnen gefolgt, die Steigerung des Jahreskonsums der V. St. für

Digitized by Google

1906 auf 13¼, 13½, ja sogar 14 Prozent anzugeben. Henri Mayer & Co., Antwerpen, sprechen in einer Verteidigungsschrift vom 1. Februar sogar von einer um 19 Prozent grösseren Einfuhr in Amerika gegen 1905. Wir kommen darauf am 20. Februar 1907 zurück.

Wird das später amtlich bestätigt, dann müssen im Dezember allein 6318000 Kilo importiert worden sein; wir müssen dann auf eine Gesamteinfuhr von 39579000 Kilo kommen. Mag sich das in vier Wochen als richtig erweisen, dass diese Menge importiert worden ist, nimmermehr ist diese Menge konsumiert worden, nimmermehr sind drüben im Dezember 6318000 Kilo Bohnen verarbeitet oder gar verzehrt, konsumiert worden! Wenn ein Land in den ersten acht Monaten eines Jahres erst eine Konsumzunahme von 2¼ Prozent aufweisen kann, dann können die fehlenden vier Monate ohne irgendwelchen sichtbaren Anlass, den wirklichen Konsum nicht auf 13¼ Prozent bringen! An Deutschland sehen wir, dass sich die erzielte Zunahme von Monat zu Monat regelmässig gezeigt hat. Amerika arbeitet fast ebenso. Am 10. Dezember kommen die Fabriken zur Ruhe; wie hüben, sind drüben die stärksten Arbeits- und Ablieferungsmonate für Fabrikate Oktober und November. Das, was also noch im Dezember in einer abnormen Höhe von 6318000 Kilo Bohnen eingeführt worden ist, liegt noch unverarbeitet auf den Böden der Fabrikanten oder ist schnell von der Spekulation über die Grenze geschafft worden, damit dem Märchen von der riesigen Zunahme des Kakaobedarfes in den Vereinigten Staaten der Schein einer Berechtigung verliehen wird.

Ach! Und wir geben nichts auf Statistik! —

Was lehrt uns aber diese? Die amerikanischen Fabrikanten sind mit Bohnen gut, reichlich, überreichlich versorgt. Nicht der amerikanische **Konsum** ist riesig gestiegen; bis Ende September waren die Einfuhren nur 4½ Prozent höher als 1905. Vielmehr haben die Amerikaner tüchtige Vorräte für 1907 gekauft, die zum Teil schon 1906 gelandet und übernommen sind.

Würde wohl ein Kaufmann von einer riesigen Zunahme seines Jahresbedarfs, seines Jahresumsatzes reden, wenn und weil er schnell im Dezember noch, über seinen laufenden Bedarf hinaus, grosse **Einkäufe** gemacht hat? Nimmermehr!

So aber liegt es mit der Zunahme des Bedarfes in Amerika, ganz anders also als in Deutschland. In Deutschland ist eine reelle klare Zunahme von 19 Prozent zu verzeichnen, für Amerika ist, an demselben Massstabe gemessen, eine reelle, klare Zunahme des Konsums um **höchstens** 5 bis 6 Prozent anzusetzen.

Die kommenden Monate und das kommende Jahr wird uns Recht geben; wir werden an die heutigen Sätze im Laufe des Jahres wieder erinnern. R.

Kollege Weinstein und Genossen.

Am 17. Januar war uns aus Dresden folgende Frage vorgelegt worden: . . . . »Angenehm wäre es uns, von Ihnen gelegentlich einmal zu hören, ob die von **Lissabon** berichtete angebliche Strandung des zuletzt gemeldeten Dampfers, welcher ca. 20000 Sack Kakao geladen haben soll, wirklich vorgekommen ist, oder ob dies nur ein Börsenmanöver der Lissaboner Haussiers ist.« —

Von derselben Fabel hörten wir nebenbei noch aus einer andern sächsischen Stadt. Wir sagten dazu am 24. Januar in Nr. 282 auf Seite 984:

»Ob im Februar drei Dampfer, wie üblich, für den Transport von Thomékakao von San Thomé und Principe nach Lissabon bereit sein werden, ist noch fraglich. Es ist nämlich der Dampfer »Benguella«, der den Transport zwischen Lissabon und San Thomé vermittelt, auf der Ausreise, also als er leer war und von San Thomé Kakao holen wollte, bei Mossamedes gestrandet. Wenn nun die Gesellschaft keinen fremden Dampfer chartert, so kommen im Februar vielleicht bloss zwei Dampfer in Lissabon an. Damit dann nicht wieder die Rederei los geht, die Februarzufuhren wären kleiner, seien die Verhältnisse hier gleich richtig geschildert. »Man« hat sich nämlich nicht geniert, in Sachsen schon wieder das Märchen zu verbreiten, es sei ein Dampfer mit 20000 Sack Thomé-Kakao untergegangen. Weist man in Sachsen, den Verbreitern derartiger Alarmnachrichten, derartiger offenbarer Lügen nun wohl einmal endgültig die Tür?!« —

Am 24. Januar waren wir so rücksichtsvoll, noch gar nicht zu sagen, dass die Quelle dieses aufregen sollenden Gerüchtes Lissabon war, obgleich es uns gemeldet worden war. Heute lassen wir diese Rücksicht fallen; die Gründe kommen hinterdrein.

* * *

Jetzt verschickt ein **Genosse aus Triest** Postkarten folgenden Inhaltes:

»Zufolge der Erdbebenkatastrophe auf Jamaica, wodurch die Kakaoernte auf dieser Insel angeblich als verloren zu betrachten ist, ferner durch den Umstand, dass der Dampfer »Melpomene« von Bahia, gestrandet ist, ist die Situation eine derartig kritische, dass eine weitere Preissteigerung mit Bestimmtheit zu erwarten ist.

Disponible Ware habe ich nicht abzugeben, sondern nur für spätere Lieferungen aller Sorten, und bitte um gefl. Mitteilung, ob Ihnen hiernbemusterte Offerten erwünscht wären.

In Erwartung Ihrer geschätzten Nachrichten, zeichne ich, mit besonderer Vorliebe Ihren Diensten gewidmet. Triest, 23. Januar 1907.«

Die Lissaboner lassen ihren Dampfer stranden, ei denkt der Triester, da will ich mal auch einen stranden lassen. Ich nehme den Dampfer »Melpomene«; Melpomene ist die Muse der Tragödie: da nehmen die Kunden den Fall gleich ganz tragisch. Ich lasse ihn mit Bahia-Kakao stranden. Und in Jamaica lasse ich alle Kakaobäume umknicken durch eine Erdbebenkatastrophe. — —

Wir warnen die Verfasser von Sensationsnachrichten! Die Gordianleser haben sich daran gewöhnt, bei uns nachzuforschen. Wir werden in Zukunft dann, wenn wir absichtliche Uebertreibungen oder Verdrehungen finden, die vollen Namen der Urheber nennen. Anders wird eine Besserung nicht erreicht werden können. —

* * *

Kollege Weinstein. Herr Martin Weinstein, von der Firma Martin Weinstein & Co., muss sich wohl für einen sehr klugen Mann halten. Dass er einseitig intelligent ist, dass er die in der Kakaopraxis erworbenen Kenntnisse von der Marktlage im allgemeinen, von dem Bedarf der einzelnen Länder, der einzelnen Firmen gut zu benutzen weiss, ist bekannt. Und da er auf der andern Seite aus dem täglichen Verkehr mit Pflanzern, aus dem Verhältnis eines Geldvorschiessers, auch eine gute Uebersicht über den

Digitized by Google

Ausfall kommender oder laufender Ernten sich verschaffen kann, so ist es klar, dass er mit einer Reihe von auszunutzenden Objekten auch erfolgreich arbeiteten kann. Er verkauft Kakao in alle Welt, ehe die Blüten am Baume hängen, zu Preisen, die er festsetzt. Er bringt den Hauptteil aller Aufträge in seine Tasche. Ist die Ernte vor der Tür, dann ist Weinstein der Hauptkäufer. Andere nennenswerte Käufer fehlen ja, Weinstein hat die Aufträge in seiner Tasche. Die Pflanzer haben zum Teil — so wird wenigstens immer versichert — von ihm Vorschüsse; sie müssen Zinsen und Abzahlungen leisten; das können sie nur, wenn sie Kakao verkaufen. Hauptkäufer ist Weinstein; ergo, der Pflanzer muss mit Handkuss den Preis nehmen, den Weinstein bewilligt. — So haben sich, seit Jahren, mit wenig Ausnahmen, in Lissabon die Kakaogeschäfte abgewickelt. — Erinnert das nicht recht sehr an Russland, wo die russischen Getreidebauern oft ganz in den Händen Weinstein'scher Glaubensgenossen sind? —

Im Frühjahr 1906 hatte Weinstein nach demselben Rezept gearbeitet und weiterarbeiten wollen. Zu abnorm niedrigen Preisen hatte er in England und anderswo langfristige Kontrakte gemacht; andere waren ihm gefolgt. Als die Pflanzer davon hörten, dass ihnen wiederum die ganze Ernte des Jahres in blanco verschleudert werden sollte, da schlossen sie einen Ring, der sich also recht eigentlich gegen Weinstein gebildet hat.

Ist es nun nicht im höchsten Grade widerwärtig, denselben Mann, der den Pflanzern die Preise bis aufs Verhungern gedrückt hat, der Hundertausende durch Hausse- und Baissespekulationen gewonnen hat, als Beschützer der Pflanzer auftreten zu sehen? —

Herr Martin Weinstein, ich fange von vorn an, muss sich wohl für einen sehr klugen Mann halten: er hat mir in einem gelben Quartkuvert eine Lissaboner Zeitung »O Dia« eingeschickt, in der ein von ihm verfasster Aufsatz steht. Er legt mir eine Visitenkarte bei,

A redacção d'O Dia
Rua Garret, 80, 1. Lisboa

und nun glaubt er, ich würde ihn nicht als Verfasser und Uebersetzer erkennen. Du lieber Gott! Ich bin auf den Stil dressiert. Wer mir einen oder zwei Briefe geschrieben hat — ich habe aber mehr von Weinstein im Archiv — den erkenne ich nach Jahren noch wieder, nicht bloss an der Hand- oder Tippschrift, sondern am Stil.

Herr Martin Weinstein muss sich wohl für sehr klug halten, wenn er glaubt, ich hätte den Zusammenhang, der zwischen ihm und den Antwerpener Bock-Aufsätzen besteht, inzwischen nicht längst herausgekriegt. Es wäre garnicht nötig gewesen, dass er in der Zeitung »O Dia« ausdrücklich versichert, er kenne den Herrn W. Bock nicht; ich hätte ihm das auch ohne diese Versicherung nicht geglaubt. Herr Martin Weinstein trägt den Lissaboner Pflanzern alles das in portugiesisch vor, was Herr Bock in die Hamburger Zeitung lanziert hatte. Aufs neue sollen die Lissaboner Pflanzer scharf gemacht werden; sie sollen von ihren Vorräten, die heute am 3. Februar

118340 Sack

betragen, nichts zu billigeren Preisen weggeben.

Im vorigen Jahre betrug der Vorrat am 7. Februar

85670 Sack.

Damals hatten wir, bei einem um 33000 Sack niedrigeren Vorrat, eine Baisse, das heisst Preise von 47—48 Mk. für feine, 43—44 Mk. für kurante. Heute haben wir bei einem Vorrat von 118340 Sack Haussepreise, die um 75 Prozent höher sind.

Ich durchschaue aber die Absicht der Spekulanten allerorts. Nur durch einen Kladderadatsch können sie, anders herum, wieder ihren Weizen zum Blühen bringen. Ein langsames Nachgeben kann ihnen wenig Freude machen. Alle vier Wochen eine kleine Baisse zum Einkaufen, dann wieder eine Hausse zum Verkaufen. Schliesslich ein Ende mit Schrecken. Und dann geht's von vorn an. —

Herr Martin Weinstein muss sich wohl für sehr klug und andere für weniger klug halten. Er hat auch an alle grösseren Fabrikanten dieselbe Zeitung »O Dia« mit derselben Uebersetzung versehen eingesandt, in der Meinung, er könnte dadurch das Vertrauen erschüttern, das die Kakaofabrikanten in der ganzen Welt auf meine Zahlenreihen und meine Uebersichten setzen. Der Arme? Ich könnte mein ganzes Bureau mit diesen Zeitungen »O Dia«, mit Weinsteinschen Briefen und Warnungszetteln auskleben, die er in den letzten Wochen versandt hat. Soviel Weinsteinmaterial ist mir in den letzten Monaten zur Prüfung und Glossierung eingesandt worden. Mag Herr Weinstein daraus lernen, dass es mit der Ueberrumpelung der Fabrikanten zu Ende geht; auf seine Phrasen, die er über »ökonomische Gesetze« und anderes macht, hört kein Mensch mehr. Aber bitte, wo stehen im »Gordian« falsche Zahlen?

Dass ich Herrn Bock heimgeleuchtet habe, nennt Weinstein ein Attackieren! Das, was Herr Bock vorträgt, ist natürlich alles zutreffend, was ich berichte, ist natürlich falsch. Und »die erreichte Höhe der Kakaopreise hat nichts Künstliches in sich, wie Herr Bock sehr richtig bemerkt, sondern ist durch die »ökonomischen Gesetze« ganz berechtigt, und die deutschen Fabrikanten haben dies selbst so sehr eingesehen, dass sie bereits einen Minimalpreis für ihre Fabrikate festgesetzt haben, der auf den aktuellen Wert des Artikels Kakao basiert ist.« — So schriftstellern Weinstein und Bock! —

Hören es die Herren Fabrikanten? Ihr habt es doch längst eingesehen, dass die heutigen Preise ganz richtig stehen!? Nur der Gordian will das nicht einsehen; der Mensch gönnt den Pflanzern bloss das Weisse im Auge nicht? —

Ist aber eine solche Schriftstellerei nicht widerwärtig?! —

Herr Weinstein lässt in Deutschland Briefe bei den Fabrikanten herumreichen, die er im Herbst an einen Vertreter, ich glaube in Magdeburg oder Leipzig geschrieben hat, worin er auf die kommende Hausse hingewiesen hat. Er möchte darin den Eindruck erwecken, als hätte er von jeher die edelsten Absichten gehabt. — — —

* * *

Die überaus grossen Vorräte in Lissabon und Hamburg können nicht mehr verschwiegen werden. Um ihre Wirkung abzuschwächen, verbreitet man die Kunde, von den Lissaboner Vorräten wäre aber sehr, sehr viel verkauft; es warte nur auf Verladung. — Abgesehen davon, dass man nach den bisherigen Erfahrungen das nicht zu glauben braucht, ist es doch für die Beurteilung dessen, ob die hohen Preise berechtigt sind oder nicht, ganz gleichgültig, wem die Vorräte gehören. Es genügt doch zu wissen, dass der Bedarf nicht hungrig ist, dass grosse Vorräte da sind, die erst noch verzehrt werden wollen, es genügt zu wissen, dass der Bedarf gar keine Eile hat, die aufgespeicherten Vorräte anzugreifen.

* * *

Digitized by Google

Am 8. Januar berichteten wir in Nr. 281 des Gordian auf Seite 971 folgendes:

»Am 7. Januar ist der erwartete erste Januardampfer in Lissabon angekommen und hat 20073 Sack San Thomé-Kakao gebracht.

Die Vorräte sind damit, gezählt am 7. Januar 1907, in Lissabon auf 102543 Sack angewachsen!

Bitte, liebe Leser, lest diese zwei Sätze zweimal, dreimal; lernt sie auswendig!

Seit Jahren hat ein solch grosser Vorrat nicht in Lissabon auf Käufer gewartet!

Weitere 40000 Sack, rund, sollen noch im Januar dazu kommen.

So sieht die Kakaoknappheit aus!

Und Lissabon hat schon, in der Person des Herrn Merck, den Geschäftsführer der Firma Henry Burnay & Co., auf die Reise geschickt. Seit einigen Tagen trifft man ihn an der Hamburger Börse.

»Was will der in Hamburg«, fragt man uns. »Kakao verkaufen«, antworteten wir. »Schnell noch zu hohen Preisen loswerden, was seine Firma in Hamburg und Lissabon liegen hat. Gelingt das, kaufen Hamburger Händler sich noch ihr Lager zu den heutigen Preisen voll, dann können sie später nicht mit Lissaboner Preisen konkurrieren. Das nennt man »smart« sein.«

* * *

In diesem Bericht ist übersehen worden, dass Herr Merck sich gern Baron Merck nennen hört. In Zukunft soll er so genannt werden. Er möge es entschuldigen, dass ihm am 8. Januar sein portugisischer Baronstitel versagt geblieben ist. Wir in Hamburg, er weiss das wohl auch recht gut, geben nichts auf derartige Anhängsel; unseren wirklich durch und durch grossen Männern, gross im Leben und Streben, gross im Aeussern und Innern, ist das wurscht. — Doch das nebenbei. —

Herr »Baron« hat nämlich den einen Satz, der unsere Antwort wiedergibt, er wolle wohl in Hamburg zu den hohen Preisen noch schnell seinen Kakaovorrat verkaufen, furchtbar übel genommen. So übel, dass er ins Schimpfen gekommen ist. Nun sagt ein alter wahrer Spruch: Wer schimpft, hat Unrecht. Da Herr Baron zu schimpfen belieben, muss er mir gestatten, diesen Spruch herbeizurufen. Aber daneben frage ich doch, haben Herr Baron nicht an der Hamburger Börse erzählt, »im Januar würden ja noch leidliche Mengen von Kakao kommen, aber dann sei es vorbei!« — ? — Wer aus Lissabon kommt, wer täglich mit den Pflanzern und anderen Thoméleuten zusammentrifft, der sollte am 4. Januar noch nicht wissen, dass die Ernte nicht mit den Januarladungen zu Ende ist, dass der Februar noch starke Ladungen bringt? — U. A. w. g. — Ende März werden wir um Antwort bitten, Herr Baron! Im Februar kommen vielleicht nur zwei Dampfer voll an, so dass sich die wirklichen Erntezahlen vor Ende März nicht nennen lassen.

Herr Baron sagt, in einem Rundschreiben an die Agenten der Firma Henry Burnay & Co. — bei dieser Firma ist Herr Baron Kakaomanager, nicht Prokurist — der »edle« Gordian hätte seinen Aufenthalt in Hamburg, bei dem es sich um eine reine Privatsache gehandelt hätte, ganz falsch gedeutet. »Unser Herr Baron sei vor Weihnachten nach München gefahren, um das Fest bei seinen Verwandten zu verleben; Neujahr sei unser Herr Baron in Berlin gewesen und Herr Baron Merck habe dann in Hamburg am 8. Januar 1907 den Dampfer König Friedrich August benutzt, um nach Lissabon zurückzufahren.« —

Herr Baron gesteht dann ein, den Artikel verfasst zu haben, den wir auf Seite 960 in Nr. 281 des Gordian abdruckten. In diesem Artikel werden die Pflanzer scharf gemacht. Wir bitten, sich die Nummer 281 wieder hervorzuholen und die Sätze, nun wo wir wissen, dass Henry Burnay & Co. die Verfasser sind, noch einmal zu lesen. Die Fabrikanten werden sich dann schon ihr Urteil bilden.

Herr Baron behauptet dann noch, dass der Gordian von Lissabon aus mit komischen Baisseberichten durch eine Lissaboner Firma versorgt würde, die billig vorverkauft hätte, und die nun teuer kaufen müsste. Auch hierfür gibts einen treffenden Spruch: Wer hinterm Busch sitzt, sucht auch andere dahinter. Ich erkläre hierdurch, dass der Gordian nicht zu haben ist für Berichte »anderer Leute«. — Jedes Wort, aus den letzten Nummern, in den Aufsätzen »Kakaoglossen« habe ich, der Herausgeber, diktiert oder niedergeschrieben. Authentische Zahlen lasse ich mir seit Jahren von wichtigen Plätzen von Firmen, Personen, amtlichen Stellen kommen, aber meine Berichte schreibe ich selber, meine Urteile bilde ich, niemand anders! Herr Baron Merck aber füttert, ohne seinen Namen herzugeben, die Lissaboner Zeitungen mit Hausseberichten und **verhindert** dadurch, dass **die Pflanzer** ein wahres Bild von der wirklichen Lage des Marktes bekommen. Dadurch stört er die Bedarfsaufnahme in den Konsumländern, lässt die Vorräte hüben und drüben anschwellen und ist schuld daran, dass die Preise dann eines Tages markweise sinken.

Hat Herr Baron Merck nicht die Fähigkeit, über sein Schreibpult hinwegzusehen, kann er die Wirkungen der augenblicklichen Haussetreibereien nicht voraussehen, dann sind die zu bedauern, die darunter mit leiden müssen. Seine Firma Henry Burnay & Co. (wer den Anfang des Baron Merckschen Kakaohandels nicht kennt, muss Nr. 139 des Gordian vom 5. Februar 1901 hervorsuchen und darin den Aufsatz »Monte Carlo in Lissabon« lesen) hat wohl schon öfters auf der falschen Seite gelegen und ist schon öfters wund geworden. Die Pflanzer sollten so klug sein, einen Abgeordneten ihrer Interessen nach Hamburg zu schicken, um sich auf Grund von zuverlässigen Zahlen, gegen die keine Spekulantenphrasen auf die Dauer etwas ausrichten können, eine eigne Uebersicht zu verschaffen. In meinem Hause soll jeder Pflanzer willkommen sein, aufrichtig willkommen; vielleicht nimmt Mons. J. J. M. de Mendonça meine Einladung an. Es würde durchaus in seinem Interesse und im Interesse seiner Pflanzer-Kollegen liegen, wenn sie einmal eine Fahrt in das wichtigste Konsumland Europas machten, um sich ungeschminkte Wahrheiten aus der Nähe zu betrachten. Ich würde aber auch zu einem Rendezvous auf halbem Wege, in Paris, bereit sein.

* * *

5. Februar. In den ersten vier Tagen des Februar sind schon wieder in Hamburg 14368 Sack angekommen; das meiste davon aus Westafrika. Seit dem 1. Januar 1907 haben die Hamburgischen Zufuhren somit schon die stattliche Zahl von 79543 Sack erreicht. —

So sieht die Kakaoknappheit aus! R.

Glossen zur Kakaohausse.

Die **Firma Henri Mayer & Co. in Antwerpen,** bei der Herr W. Bock als Prokurist angestellt ist, schreibt an uns am 30. Januar 1907 folgendes:

Digitized by Google

»An die Redaktion des Gordian
Hamburg.

Auf Ihre Ausführungen in der letzten Nummer Ihrer Zeitschrift betreffs unserer Firma benachrichtigen wir Sie, dass wir an der publizistischen Tätigkeit unseres Prokuristen, Herrn Bock, nicht beteiligt sind, andererseits aber in der Natur dieser sachlich gehaltenen und teilweise lediglich durch den polemischen Ton Ihrer Artikel hervorgerufenen Veröffentlichungen eine Ungehörigkeit nicht zu erblicken vermögen.

Wir ersuchen Sie, Ihre Insinuation, wonach wir Artikel durch Angestellte hätten veröffentlichen lassen, für die wir unseren Namen nicht hätten hergeben wollen, als der Wahrheit zuwider, in Ihrer nächsten Nummer richtig zu stellen, widrigenfalls wir uns weitere Schritte gegen Sie vorbehalten müssen.

Hochachtend
Henri Mayer & Co.«

* * *

Wir haben darauf am 2. Februar geantwortet, was folgt:

»Herren Henri Mayer & Co.
Antwerpen.

Wollen Sie nicht lieber erst einmal richtig lesen, ehe Sie uns eine

»Insinuation«

unterschieben?! Und wollen Sie sich nicht hinterdrein ein wenig mehr Logik aneignen?!

Im ersten Satze Ihres Briefes vom 30. Januar benachrichtigen Sie uns ausdrücklich, dass Sie an der publizistischen Tätigkeit Ihres Prokuristen Bock nicht beteiligt sind. Bestätigen das also, was wir sagen! — Wenn Sie darin keine Ungehörigkeit sehen, dass ein Angestellter derartige Tendenzberichte unter seinem Namen — nicht unter der Verantwortlichkeit seiner Firma — in Tageszeitungen lanciert, so ist das Geschmacksache. Sie dürfen Ihren Geschmack mit Martin Weinstein in Lissabon teilen, nicht aber mit uns.

Zu dem zweiten Satze Ihres Briefes sagen wir: wir haben nicht behauptet, dass Sie Ihren Namen nicht hätten hergeben wollen,

sondern

wir sagen, Sie hätten doch jedenfalls Ihren Namen nicht dazu hergeben wollen. Das ist keine Behauptung tatsächlicher Art, sondern, wie ganz klar aus den beiden Worten

doch jedenfalls

hervorgeht, eine Annahme unsererseits. Diese Annahme ist ja nun auch noch zutreffend, denn Sie bestätigen ja ausdrücklich, dass Sie an der Tätigkeit Ihres Angestellten W. Bock als Publizist nicht beteiligt sind!

Was wollen Sie denn nun eigentlich berichtigt sehen?

Hochachtend
Redaktion des Gordian
Max Rieck.

* * *

Darf ich in die Erinnerung zurückrufen, um was es sich hier handelt? — In einer Hamburgischen Zeitung erschien am 21. Dezember (siehe Seite 962 der Nr. 281 des Gordian vom 8. Januar) ein **Tendenzartikel über Kakao,** verfasst angeblich von W. Bock in Antwerpen am 15. Dezbr. Nicht wir vom Gordian allein, sondern halb Kakaohamburg schüttelte den Kopf und befragte sich gegenseitig:

Wer ist W. Bock?
Wie kommt Antwerpen dazu, uns in Hamburg über die Kakaolage ein Licht aufstecken zu wollen?

Darüber, dass der Bericht nichts weiter sollte, als eine stramme Stimmung auf **leichtgläubige** Hamburger Importeure, Makler und Grossisten übertragen, waren sich nicht bloss die Chefs dieser Firmen, sondern auch die Kontorboten einig. Es wurden darin soviele Floskeln, Phrasen, Gemeinplätze, Lissaboner Putschereien vorgetragen, dass kein Zweifel daran aufkommen konnte, dass der angebliche Verfasser W. Bock vortrug, was ihm eingeflüstert worden war. Wir rieten auf Hamburg als Einflüsterungsort; es ist aber Lissabon gewesen; in Lissabon ist gekocht worden, was W. Bock aus Antwerpen den Hamburgern serviert hat!

Aus dem oben abgedruckten Briefwechsel geht hervor, dass die Firma Henri Mayer & Co. jetzt ihr Heil in Wortklaubereien sucht. Einmal sagt sie, sie hätte keinen Anteil an der publizistischen Tätigkeit ihres Prokuristen Bock, und hinterdrein nennt sie dasselbe, nur weil wir es vermuteten, eine »Insinuation«. Dieses Wort ist vieldeutig; ganz klar ist uns nicht, was sie uns vorwerfen will; verstehen wir den Begriff richtig so, dass unter »Insinuation« auch von Henri Mayer & Co. eine Einflüsterung, eine Unterlegung verstanden wird, so hat sie nur bestätigt, was von uns angenommen worden ist, indem sie zugibt, sie wäre an der publizistischen Tätigkeit ihres Bock nicht beteiligt. Sie hat dann aber — einen neuen Bock geschossen. —

* * *

Wer ist der Hauptkäufer für Thomékakao in 1907? Man wird, ohne Aufwendung besonderen Scharfsinnes, gemerkt haben, dass die scharfmachenden Lissaboner Kakaohändler es darauf abgesehen haben, den San Thomépflanzern den Gordian als den schwarzen Mann hinzustellen, der mit gerechten und ungerechten Mitteln die Preise für Kakao wieder auf 40—45 Mk. herunterbringen will. Wir haben nun aber ein recht gutes Gewissen und können dafür Beweise bringen. Vor acht Wochen schon, in Nr. 279 des Gordian, am 5. Dezember 1906, leiten wir den eigentlichen Kampf gegen die Spekulation mit einem Aufsatze ein, der »Die Preisgrenze« überschrieben ist, und gleich in den ersten zwei Sätzen sprechen wir es ganz klar aus, dass wir die durch Baissespekulation bis auf 44, 45, 46 Mk. cif Hamburg herabgedrückten Preise für ungesund halten, und dass wir als gesunde Preislage einen Satz von 55, 56, 57 Mk. ansehen. Und seit der Zeit haben wir dasselbe oft wiederholt, wie jeder Gordianleser wissen kann. Die ausserordentlich grossen Zufuhren von Kakao im Dezember und Januar in Hamburg, die zusammen 121 764 Sack betragen, regen unwillkürlich zu der Frage an: »Wer wird im laufenden Jahre der Käufer von San Thomékakao sein?

Amerika ist, wie wir gesehen haben, kakaosatt; es hat bis ultimo Dezember mindestens vier Millionen Kilo mehr importiert, als verarbeitet und konsumiert werden konnten. Nicht übersehen werden darf auch, dass im Jahre 1906 **bedeutend weniger** Thomékakao nach den Vereinigten Staaten ging als 1905. Als Ersatz hat Bahia gedient. Denn in den Häfen der Vereinigten Staaten kamen in elf Monaten an:

	über europäische Plätze	aus Brasilien
1906	9 616 551 lbs	17 900 929 lbs
1905	15 566 767 »	8 036 917 »
1904	10 682 097 »	10 032 723 »

Digitized by Google

Die unter der Sammelbezeichnung »europäische Plätze« aufgeführten Mengen sind zum weitaus grössten Teil **Thomékakao; hiervon sind 1906 fast 6 Millionen lbs weniger als 1905 und aus Brasilien — Bahia — dafür 1906 gegen 8300000 lbs mehr als 1905 in die Vereinigten Staaten eingeführt.**

In **England** ist im Jahre 1906 der Konsum, trotz der besten Vorbedingungen, billigen Zuckers, billigen Kakaos für neun Monate, zurückgegangen. Man kennt keine Gründe, die hierin eine Aenderung schaffen könnten. Dazu kommt, dass in England heftig gegen die Thomépflanzer agitiert wird; man wirft ihnen vor, dass sie ihre Arbeiter schlimmer behandeln, als es zur Sklavenzeit geschehen sei. (Wir unsererseits müssen auf Grund eingehender Befragung die englischen Schilderungen als übertrieben hinstellen, aber man muss mit dieser Stimmung rechnen, aus der sich sehr leicht ein regelrechtes Boykottieren des Thomékakaos in England ergeben kann.) **Frankreich** kann, der Zollverhältnisse wegen, keinen Thomékakao importieren; bleiben von den grossen Konsumländern Deutschland, Holland und die Schweiz. —

Deutschland, als grösster Bohnenverbraucher, hat in den beiden letzten Jahren sich schon nicht mehr um den Thomékakao gerissen. Es hat 1905 7 112 700 Kilo verbraucht und 1906 nur 7 684 500 Kilo. **Von dem ganzen Bedarfszuwachs des letzten Jahres, der rund 6 Mill. Kilo betragen hat, hat der Thomékakao fast rein nichts abbekommen.** Dafür haben Brasilien um rund 2 Mill. Kilo, San Domingo um 1,2 Mill. Kilo, Akragebiet um 1,3 Mill. Kilo mehr geliefert. Woraus jedermann, selbst die Lissaboner Herren recht wohl ersehen können, dass die deutsche Industrie ohne Not in andern Sorten Ersatz findet; mit Not, d. h. wenn die Lissaboner Inhaber glauben, einfach Preise diktieren zu dürfen, wird sie noch mehr bemüht sein, sich mit andern Sorten zu versorgen.

* * *

Welchen Nutzen haben statistische Uebersichten? »Wir geben nichts auf Statistik«. — Diesen Satz finden wir öfter in Berichten und Briefen von Kakaolieferanten an ihre Kunden. — Ja, meine Herren, in dieser Fassung spricht Ihr Unsinn! Wenn Ihr sagt, wir geben **diesen Augenblick** nichts auf Statistik, so liegt darin schon eher Sinn; es liegt darin ungefähr dasselbe Urteil, das Herr Justus von sich gibt, wenn er sagt, es kommt jetzt nur darauf an, ob die Lissaboner stärker sind, als die Fabrikanten, und dasselbe Urteil, wenn wir sagen, sobald die Spekulation herrscht, nützen alle grossen Zufuhren nichts. Wenn die Statistik Euch passt, wenn Ihr Euch auf sie stützen könnt, zur Erreichung Eurer Ziele, dann ist sie Euch noch immer das beste Handwerkszeug gewesen. Was ist denn das anders, wenn Ihr seit fünf Monaten immer auf den ausserordentlich gestiegenen Bedarf in Amerika hinweist, wenn Ihr auf die Missernten in Trinidad, neuerdings auf die kleinere Paraernte hinweist, wenn Ihr ankündigt, dass Ernten in Thomé, Bahia, Lagos jetzt zu Ende gehen. Das alles ist nichts anderes als reine Statistik. Aber die Statistik passt Euch nicht, wenn sie das Gegenteil von dem lehrt, was Euch lieb ist. Dann heisst es: »Wir geben nichts auf Statistik!« Dabei aber wird laufend auf die niedrigen Vorratszahlen in Frankreich und England hingewiesen und wird laufend damit zu beweisen versucht, dass der Kakao knapp ist. Die Leute, die das tun, sollten einmal zuerst die Gründe richtig studieren, die die Verringerung der Vorräte herbeigeführt haben; würden sie diese Gründe richtig erfassen, dann würden sie eingestehen müssen, dass eine Verschiebung des **Lagerungsortes** nimmermehr eine Bohnenknappheit bedeuten kann. Deutschland allein hat 1906 = 35¼ Millionen Kilo Kakao verbraucht, Frankreich und England zusammen 43 Millionen Kilo. Ist es da nicht ganz selbstverständlich, dass sich die Abladungen mehr und mehr von französischen und englischen Häfen abwenden und ihren Kurs direkt nach Hamburg nehmen? Hamburg hat den grossen deutschen Bedarf zu versorgen und versorgt auch noch die nordischen Länder, zum Teil auch Holland, Belgien, Italien, alles vom Platze Hamburg aus. — Also, sehr geehrte Herren Verächter aller statistischen Arbeiten! Die Vorräte in Frankreich und England sind **nicht** aus dem Grunde kleiner geworden, den Ihr gern durchblicken lassen möchtet, weil Frankreich und England so viel verzehrt haben. Der englische Bedarf ist um 4½ Prozent (rund 956 000 Kilo) gefallen, der französische nur um fast 7¾ Prozent (rund 1 652 000 Kilo) gestiegen. Die Vorräte in Frankreich und England sind **deshalb** gefallen, weil Hamburg infolge seiner viel stärker gestiegenen Kaufkraft (Deutschland allein ist um 19 Prozent, rund um 5 627 400 Kilo gestiegen) den abgeladenen Kakaos einen **schnelleren** Absatz sichert. —

Nun hört endlich einmal auf mit dem Gaukelspiel um die gesunkenen französischen und englischen Vorräte. Ihr gebt doch nichts auf Statistik!

* * *

Wer hat Recht bei der Schätzung des hamburgischen Vorrates?

Wir stellen folgendes fest. Seit drei Jahren bringen wir in jeder Nummer des Gordian eine Zusammenstellung der innerhalb 14 Tagen in Hamburg eingetroffenen Kakaozufuhren. Ist ein Monat um, wird der Monat zusammengerechnet; ist ein Jahr um, haben wir die Jahresmengen addiert. Gegen diese Zahlen ist noch nie von einer Seite Einspruch erhoben worden.

Aus Briefen haben wir ersehen, dass man Ende Januar noch behauptet, es lägen in Hamburg nur 35—40000 Sack Kakao. Wir sagen aufs neue, dass das nicht stimmt, schätzen den **heutigen** Vorrat vielmehr auf 120000 Sack.

Denn allein in den letzten vier Monaten des vergangenen Jahres sind in Hamburg gelandet 268 635 Sack

Im Januar sind angekommen . . . 65000 »

das macht 333 635 Sack

In Deutschland verbraucht worden sind zwischen September und Ende Januar ca. . . . . 193 635 »

bleiben 140 000 Sack

fürs Lager und für die von Hamburg aus zu versorgenden nordischen Länder. Dazu muss dann noch der am 31. August vorhandene Bestand von rund 20000 Sack gezählt werden. Wenn wir also sagen, nicht 40000 Sack, sondern 140000, mindestens aber 120000 Sack müssen jetzt in Hamburg liegen, so wird das viel besser stimmen, als eine Schätzung, die bei nur 40000 Sack landet. —

Wir brennen darauf, berichtigt zu werden. Wagt das niemand?! —

Inzwischen haben einige Kakaofirmen Hamburgs auch ihre Jahresberichte versandt. Die meisten sind textlich gleichlautend, weil sie von der Maklerfirma P. & P. redigiert sind, alle aber haben

Digitized by Google

sie dieselben Zahlen über Einfuhr, Ausfuhr, Vorräte.

Wenn dem aufmerksamen Leser darin Unterschiede auffallen zwischen den Einfuhrmengen und naturgemäss dann auch Unstimmigkeiten zwischen den Maklerzahlen und den unsrigen, so soll er nicht glauben, jede einzelne Firma führe ihre eignen Berechnungen. Nein; alle stützen sich auf die Arbeit der Firma P. & P.; wir aber führen unsere eigne Statistik.

Man wird beim Vergleichen feststellen können, dass nach unserer Ermittelung im Jahre

1904	71 311	Sack
1905	15 489	»
1906	29 195	»

mehr in Hamburg angekommen sind, als die Herren P. & P. angeschrieben haben. Vielleicht erklärt sich daraus die grosse Differenz in der heutigen Vorratszahl Wir behaupten natürlich, dass unsere Zahlen stimmen, da wir sie mit grosser Sorgfalt fassen. Wir sind in der Lage, für jeden von uns gezählten Sack den Namen des bringenden Schiffes, seines Kapitäns, seines Herkunftshafens aufzugeben; wir haben uns selbst kontrolliert, müssen also bei unseren Zahlen bleiben, und deshalb bleiben wir auch dabei, dass heute **mindestens** 120000 Sack Kakao in Hamburg liegen. —

* * *

In den Briefen, die ein Kakaolieferant in den letzten Januartagen an eine Reihe von Kunden geschrieben hat, kehren gleiche Sätze wieder, die richtig gestellt werden müssen. Es heisst darin ungefähr so: »1. die Lage des Artikels ist nach wie vor gesund. 2. Die Bohnenproduktion hat einen Ueberschuss einzig und allein bei Bahia ergeben. 3. Dem steht ein überwiegend, ungleich grösserer Ausfall bei Trinidad und Para gegenüber. 4. Amerika hat eine **Konsumzunahme** von 4 560 000 Kilo, die 13¼ Prozent beträgt. 5. Die Herbsternten sind zum grössten Teil herein und der Konsum muss sich auf die nächsten 4½ Monate mit dem abfinden, was da ist. Und wir stehen vor den stärksten Konsummonaten. 6. Die Zufuhren nehmen jetzt stark ab, die Ernten sind beendet. 7. Die höchsten Preise werden wir im März haben. 8. Der Hamburger Vorrat »dürfte« »zurzeit«, also Ende Januar 35 000—40 000 Sack kaum übersteigen.«

Auf solche Behauptungen, Wünsche, Hoffnungen, Prophezeiungen haben wir des öfteren nach Osten und Westen, Süden und Norden Auskunft geben müssen. Wie diese gelautet hat, geht aus einem dieser Briefe hervor, den wir an einen Fabrikanten geschrieben haben.

Hamburg, 29. Januar 1907.

»Sehr geehrter Herr X. —

Auf die mir zur Prüfung eingesandte Briefabschrift eines Kakaogrossisten, (ich will ihn Y nennen) — kann ich erst heute eingehen. Ich hatte verschiedene Nachforschungen anstellen lassen, deren Resultate ich erst heute zum Teil in Händen habe. Noch ausführlicher, als ich in diesem Augenblicke darauf eingehen kann, werde ich mich in Nr. 283 des Gordian äussern. Der Herr Briefschreiber Y sagt, die Lage des Artikels sei nach wie vor gesund. Demgegenüber wird Ihnen jeder, der die hiesige Börse besucht, bestätigen müssen, dass seit zehn bis zwölf Tagen die Preise, wenn auch nicht sehr, so doch bemerkenswert zurückgegangen sind. Heute allerdings kann man beinahe davon sprechen: zurückgegangen waren; denn gestern sollen die Lissaboner Exporteure wieder 20 000 Sack Thomé von den Ringpflanzern gekauft haben. Bis sie diese nun wieder abgesetzt haben, haben sie kein Interesse, den Markt nach unten gehen zu lassen, sondern werden aufs neue, trotz aller Gegenarbeit und trotz aller statistischen Berichtigungen unsererseits, die Preise hochhalten. Es war hier in den letzten Tagen Akrakakao zu 68½ Mk. aus zweiter Hand zu kaufen. Wie es heute steht, kann ich nicht sagen, da ich gestern keine Fühlung genommen und heute früh auch noch niemand gehört habe.

Y. sagt weiter, dass die Bohnenproduktion einzig und allein in der Bahiasorte einen Ueberschuss ergeben habe. Das ist unrichtig. Die Guayaquil-Ernte hat 1906 allein 51 000 Zentner mehr gebracht als 1905; die Akra-Ernte war bis zum 31. Oktober schon um 38 000 Sack grösser als zu derselben Zeit des Vorjahres. Die San Thomé-Ernte, die sich nur um vier bis sechs Wochen verspätet hat, wird bis zu ihrem Abschluss, den man in den März verlegen kann, 40 bis 60 000 Sack mehr bringen als 1905 (bei Thomé muss man unterscheiden zwischen den geernteten Zahlen und den in Lissabon angekommenen, worauf wiederholt im Gordian hingewiesen worden ist. Man kann doch den Ernteertrag nicht darunter leiden lassen und deshalb kleiner ansetzen, weil nicht genug Dampfer rechtzeitig für die Verladung nach Lissabon zur Verfügung waren.) Die Trinidad-Ernte ist in vollem Gange. Wie Sie auch gelesen haben werden, wird dieses Land anscheinend in den nächsten drei Monaten wieder einholen, was 1906 wegen übergrosser Trockenheit nicht hat geerntet werden können. —

Das Renommieren mit der erheblichen Bedarfszunahme in den Vereinigten Staaten ist mindestens verfrüht. Die Zahlen, die heute angegeben werden, stammen nicht aus amtlichen Quellen, sondern sind von Importeuren zusammengestellt, von denen man annimmt, dass sie an der Spekulation beteiligt sind. Von dem einen, von der Firma A., waren sie ja so liebenswürdig, uns vor 14 Tagen einen Zeitungsausschnitt einzuschicken. Wir haben ihn glossiert, und weil daraus ohne weiteres hervorging, dass diese Firma Hausse machen wollte, muss auch angenommen werden, dass die herübergekabelten Konsumzahlen auf keinen Fall zu »niedrig« gerechnet sind. Ausserdem ergeben die amtlichen Zahlen, die wir benutzen, für den amerikanischen Konsum bis zum 30. September nur eine Zunahme von 4 Prozent, bis zum 31. Oktober von 8 Prozent, bis zum 30. November von 9 Prozent. Amtlich fehlt die Zahl für den Monat Dezember. Sie als Fabrikant kennen die Arbeitsweise. Sie werden wissen, dass der Monat Dezember für die Aufnahme von Bohnen durch den Zoll stets als ein normaler Monat gegolten hat. Soll die Zunahmezahl, die Ihr Korrespondent Y. Ihnen mit 13¼ Prozent nennt, erreicht werden, während die Zunahme für elf Monate nur 9 Prozent betrug, so müssen im Monat Dezember, mit allen seinen Feiertagen, rund 14 Millionen lbs über die Grenze gegangen sein, — in diesem einen Monat! Ist das geschehen — was ja immerhin möglich ist — so sind es eben Lieferungen auf billige Kontrakte, die bis ultimo Dezember abgenommen werden mussten; nimmermehr aber sind sie verzehrt worden. Sie werden daran ebenso zweifeln wie wir; denn würde diese Zahl, d. h. die Aufnahme von 14 Millionen lbs im Dezember, später amtlich als Konsum bestätigt werden, dann müssten im Monat Dezember in Amerika genau noch einmal so viel Bohnen als sonst verarbeitet und verzehrt worden sein. —

Digitized by Google

Ihr Herr Y. sagt weiter, dass die Herbsternte in allen Mittelsorten nun zum weitaus grössten Teile herein sei, und dass der Konsum mit dem nun vorhandenen Material für die nächsten 4½ Monate, also bis einschliesslich Mai, sich einzurichten hätte, und dass dies gerade noch die stärksten Konsumzahlen wären. In diesen Sätzen liegt eigentlich die schlimmste Verdrehung der Tatsachen, die aus den letzten Jahren vorliegen. Betrachten wir die Zufuhren in den Häfen der Verbrauchsländer nach Zeit und Menge, so finden wir die Zahlen, die ich Ihnen im folgenden nenne. Sie ersehen daraus, dass die Monate Januar, Februar, März, April, Mai aus den Ernteländern in die Verbrauchsländer sehr hübsche Zufuhren gebracht haben. Wenn Sie bloss das Jahr 1906 ansehen, dann finden Sie Zufuhren, angekommen in den Häfen Frankreichs, Englands, Hamburgs und Neuyorks:

für Januar	14 993	Tonnen
» Februar	14 448	»
» März	12 545	»
» April	10 882	»
» Mai	10 897	»

Wie kann man nun, auch wenn man nicht Y. hiesse, sagen, wir ständen jetzt vor der Zeit, in der dem Konsum neue Zufuhren aus laufenden Ernten nicht zugingen, vor einer Zeit, in der der Konsum in seiner grössten Bedarfszeit sich mit den Mengen abzufinden hat, die schon in den Lägern der Einfuhrhäfen liegen!

Weiteres möchten wir in diesem Briefe nicht sagen; wir behalten uns aber vor, in der nächsten Nummer des Gordian hierauf zurückzukommen, denn genau dieselben Sätze, die man Ihnen geschrieben hat, hat man anderswohin auch geschickt, und wir haben alle Tage unsere liebe Not, derartige falsche Vorstellungen und Aufstellungen zu berichtigen.

Aus dem Rundschreiben der Firma Henri Burnay & Co. haben wir zu unserer Freude den Beweis in die Hände bekommen, dass diese Firma die Verfasserin der Hausse machen sollenden Aufsätze in der Lissaboner Zeitung »Jornal de Commercio« ist. Nun können wir sie ja als solche bezeichnen. Die deutschen Fabrikanten werden ja dann ihre Schlüsse daraus ziehen. —«

* * *

Wir erhalten den folgenden, am 31. Januar geschriebenen Brief:

»Eine Firma W. Kölling, Aachen, Roonstrasse 5, versendet in alle Welt — laut vorliegendem Original folgendes Angebot:

Aachen, den 28. Januar 07.

Herrn N. N.

Ich stelle Ihnen, Zwischenverkauf vorbehalten an: 20 (zwanzig) Zentner Diverse Schokoladen, und zwar Haushalt-, Riegel-, Würfel- und Blockschokolade, nackt,

garantiert rein per 100 Pfund		Mk.	64
dto. ½ Stanniol	» 100 »	»	66
dto. ½	» » 100 »	»	68
Kakaopulver, garantiert rein, leicht löslich	Nr. 5	»	85
dto.	» 4	»	92
dto.	» 3	»	100
dto.	» 2	»	110
dto.	» 1	»	120

Auf ratierliche Abnahme bis zum 1. März 07 Lieferung einschl. Emballage ab hier. Vorherige Kasse oder Nachnahme.«

Das ist ein Zweig aus der Rute, die sich die Fabrikanten durch langfristige, viel zu lange hinaus gelegte Lieferungsverträge gebunden haben. Denn die Firma W. Kölling ist doch wohl Grossist; sie hat jedenfalls zu Preisen gekauft, die um 10–15 Prozent unter ihrer Forderung stehen. Da sie nun auf Abnahme bis ultimo Februar vom Fabrikanten gedrängt wird, anscheinend es aber an Absatz fehlt, geht sie, wie oben geschildert wird, vor, verkauft also niedriger, als die Fabrikanten in ganz Deutschland.

* * *

Wenn wir die heutige Spekulationsperiode überstanden haben werden, wird der sich ein ergötzliches Bild zeichnen können, der die ihm von Kakaolieferanten in den letzten vier Monaten geschriebenen Briefe noch einmal durchblättert. Er wird sich dann einen nachdenklichen Nachmittag verschaffen können. A hat B als wilden Spekulanten bezeichnet, B wieder A und C; D zeigt mit Fingern auf E — E schilt den F aus und so geht das weiter. Einig aber sind sich A und B und B und C und D und E in ihrem Urteil, dass der Gordian den Fabrikanten einen schweren Schaden zugefügt hat. Besonders lässt Herr Martin Weinstein für die Schweiz und anderswo Briefe an seine Vertreter so abfassen, und mit der Weisung abgeben, dass sie den Fabrikanten ja vorgelegt werden sollen. Der gute Mann bedenkt dann nicht, dass wir uns nächstens die Redaktionsstube an allen vier Wänden austapezieren lassen können mit derartigen, uns zur Prüfung eingesandten Berichten. Man muss doch zum Gordianurteil wohl ein weit grösseres Vertrauen haben, als zum Weinsteinurteil. Und wenn andere Herren sich bemühen, die Ansicht zu verbreiten, als gäben die Leser des Gordian nicht viel auf die hier geleistete Arbeit, dann glauben sie nur, was sie wünschen. Es steht mir nicht zu Gesicht, mich der vielen Anerkennungen zu rühmen, die mir mündlich und schriftlich ins Haus getragen werden, darum spreche ich nicht davon, fahre aber fort, meine Pflicht zu erfüllen.

Ein Intermezzo: Ein Herr steht an der Börse an einer Stelle, wo er eigentlich nichts zu suchen hat. Dabei hört er mehrfach den Namen Rieck aussprechen. Er horcht auf und vernimmt die Aufforderung eines ihm unbekannten Herrn an einen andern, doch endlich Aufträge auf seinen Kakao zu bringen. Der andere zuckte mit allen 17 Schultern und bedauert: »Ja, wenn der Rieck nicht wäre!« —

Mir tut es ja leid, dass ich nicht bloss bei den Hauptspekulanten, sondern auch bei den ruhigeren Kakaoleuten in den Geruch eines Störenfriedes gekommen bin, dass ich manches geplante Geschäft erschwert oder gar gestört habe. Das war aber nicht zu ändern. Wenn alle mehr geholfen hätten, Front gegen die Spekulation zu machen, wir wären nicht so ins Feuer gekommen. Ich habe aber seit dem Dezember das Gefühl, als betrachte der Handel, an sich, meine Gegenarbeit als schädlich, oder doch als überflüssig. — Wofür mir wieder das Verständnis fehlt.

Da viele male über Versuche gesprochen werden musste, die von Kakaolieferanten unternommen worden sind, um sich durch Gewichtsänderungen Extravorteile zu verschaffen, wollen wir auch einmal vom Gegenteil berichten. A hatte an B 12 000 Sack Bahiakakao zur Teillieferung zum Preise von 50 Mark cif Hamburg zu liefern. Im Vertrage war ausdrücklich festgesetzt, dass der Lieferant berechtigt sei, 5 Prozent weniger oder mehr zu liefern. Der Lieferant hat aber alle 12 000 Sack geliefert; er hat von dem ihm ausdrücklich zustehenden Rechte, 5 Proz. weniger zu liefern, keinen Gebrauch gemacht. Hätte er diese Klausel für sich ausgenutzt, so hätte er sich 600 Sack Bahia zum 50 Markpreise erspart. er

Digitized by Google

hätte sie zu 80 Mk. weiter verkaufen können und sich so 18 000 Mk. mehr erhalten. Er hat das nicht getan, sondern hat den Vertrag voll erfüllt. Das ist anerkennenswert und soll hiermit anerkannt werden. Es handelt sich um eine hamburgische Lieferantenfirma.

Zucker.

Bericht vom 4. Februar 1907.

Auch die zweite Januarhälfte ist ohne besondere Anregung verlaufen, vielmehr hat sich in der just verflossenen Woche sogar ein nennenswerter allgemeiner Rückgang der Preise vollzogen. Diese Bewegung ging von Paris aus und teilte sich allen Märkten mit.

Ueber die Anbaufläche für die neue Kampagne liegen ebenfalls schon Berichte vor, die aber noch nicht als endgültig anzusehen sind. Immerhin lassen diese Unterlagen schon erkennen, dass die Anbaufläche nicht kleiner sein wird als im letzten Jahr. Otto Licht spricht sogar von einer Vergrösserung der Fläche, doch fügt er hinzu, dass die Entwickelung der Zuckerpreise in der nächsten Zeit noch Verschiebungen im Anbau verursachen können.

Von Kuba liegt eine Ernteschätzung für 1906/07 vor; man rechnet mit 1 524 000 Tonnen Zucker, die von 183 Zentralen hergestellt werden sollen. Jedenfalls ist genügend Rohr vorhanden, um diese Zuckermenge zu erhalten. Die Ernte nimmt guten Fortgang trotz aller Klagen über Arbeitermangel.

Allgemein wird angenommen, dass die Fabriken noch manche Posten Rohware einstweilen zurückhielten, dass aber dies Angebot noch auf den Markt muss, wo die Wirkung sich schon geltend machen wird.

Daneben sind die Abforderungen im Januar 1907 unbefriedigend gewesen, sodass auch ein Rückgang des Verbrauchs wenigstens in Deutschland befürchtet wird.

Zum Teil macht sich hier wohl unsere Industrie geltend, die angesichts der Kakaohausse streikt, indem sie weder Bohnen kauft, noch Zucker abfordert.

Am Raffinadenmarkt zeigten sich in den letzten Tagen zu den gewichenen Preisen einige Käufer, doch lässt das Geschäft noch immer zu wünschen übrig. Die Magdeburger Tagespreise standen am 4. Februar 1907 auf 19.25 Mk. für Kristallzucker, auf 19.75 Mk. für gemahlene Brotraffinade und auf 17 50 bis 17.62½ Mk. für gemahlenen Melis. Der Markt schliesst ruhig.

Kakaobohnen.

Bericht vom 4. Februar 1907.

Frankreich meldet ruhigen Markt, England ebenso. **Amerika ist sehr flau**; die Neuyorker Firma Frank G. **Alden, die** wir noch in Nr. 281 auf Grund ihres Dezemberberichtes zu den Haussiers zählen mussten, ist **in das andere** Lager gegangen. In Hamburg fehlt jede **Anregung**. Die Grossisten sind sich aber noch nicht **einig**. Einige Firmen melden »stabile Preise«, andere »**feste** Preise«, dritte »unverändert feste Preise«, vierte **melden**, dass Bahia Kabelspesen daran wendet, um zu **kabeln** »Market strong with advancing tendency«. Bemerkt wird aber, dass die Firma Weber **schon** zweimal hintereinander, am 26. Januar und 2. **Februar** davon spricht, dass die »Haltung vorwiegend **ruhig**« ist.

Und was mehr beweist, als alles Gerede, die **Preise für Thomé, Akra**, Kamerun sind binnen einer Woche **um 2—3 Mk.** für 100 Kilo gefallen.

Nur so ist der grenzenlose Aerger zu erklären, der **sich in den** letzten 14 Tagen, in denen nichts zu verkaufen war, einiger Spekulanten bemächtigt hat, und der sich in einer Flut von Rechtfertigungen und Verdrehungen gegen die Gordianmeinung Luft gemacht hat.

Warum fallen die Preise jetzt, wo die Ernten beendet sein sollen? Warum hat sich Amerika den Magen verdorben und kann bis auf weiteres nichts aufnehmen? — —

Was sonst über die Entwickelung der Marktlage zu sagen war, ist an anderen Stellen schon sehr weit ausgeführt worden; fast das ganze Heft handelt von Kakao. Wir beschränken uns deshalb hier nur noch auf die üblichen Berichte über die einzelnen Sorten, Meldungen von den Kakaoplätzen und Nachrichten über den Verbrauch, soweit darüber etwas vorliegt.

Die Hamburger Januarzufuhren 1907 sind wie die vom Dezember 1906 ebenfalls **wieder höher als** in den Vorjahren, wie folgende Aufstellung zeigt.

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 1. bis 31. Januar 1907.

Westküste Afrika	22 830 Sack
Liverpool	13 557 »
Lissabon	12 794 »
Westküste Südamerika	4 475 »
Southampton	2 875 »
Le Hâvre	2 751 »
Westindien	2 411 »
London	960 »
Bahia	820 »
Bremen	683 »
Neuyork	480 »
Colombo	281 »
Amsterdam	82 »
Antwerpen	80 »
Bordeaux	53 »
Australien	43 »
Zusammen	65 175 Sack

1906 1905 1904
gegen 56 589 Sack 56 393 Sack 39 497 Sack

Im Januar 1907 sind mithin mehr angekommen als
1906 8 586 Sack
1905 8 782 »
1904 25 678 »

Und im Februar 1907 sind in den ersten vier Tagen schon wieder weitere 14 368 Sack eingetroffen, meist aus Westafrika, also in erster Linie von der Goldküste (Akra).

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Im ganzen Monat Januar sind in Guayaquil angeliefert worden

1907	1906	1905	1904	
24 000	35 500	28 500	34 000	Quintales

Die nächsten Monate pflegen für Guayaquil in den Zufuhren sehr reichlich auszufallen, da dort in diese Zeit die Haupternte fällt. Die Regenzeit ist normal verlaufen, sodass die Ernte vielleicht etwas verspätet ankommt, aber trotzdem zufriedenstellend ausfallen wird.

Die Forderungen für Superior Arriba de la Epoca haben am 2. Februar 1907 in Hamburg 90 Mk. betragen, für Machala 83 Mk., für Balao 84 Mk., alles Kostfracht Hamburg auf sofortige Abladung.

Trinidadkakao. Im Dezember 1906 haben schon die ersten umfangreichen Ausfuhren stattgefunden; es sind in diesem Monat verladen worden

1906	1905	1904	1903	
12 265	41 209	19 612	6 582	Sack

Im ganzen Jahre sind ausgeführt

1906	1905	1904	1903	
146 254	250 232	245 314	153 574	Sack

Die Dezemberzahl 1906 verdient Beachtung; sie zeigt schon die anhebenden Ausfuhren der kommenden Ernte, über die wir im letzten Heft 282 günstige

Digitized by Google

Nachrichten bringen konnten. In Port of Spain ist man nach einer Meldung vom 14. Januar 1907 sogar ziemlich sicher, dass 1907 den Ausfall von 1906 wieder einholen wird, denn das günstige Kakaowetter dauert fort.

Auf den Londoner Auktionen am 22. und 29. Januar 1907 waren Trinidadsorten nicht zum Verkauf gestellt, nur unter der Hand fand letzte Woche eine Partie von 80 Sack zu 96 s einen Käufer, und ausserdem wurden noch einige Sack zu 94 bis 96 s verkauft.

Für »Plantation« werden 82 Mk. cif Hamburg gefordert, Februar/März Verschiffung.

Thomékakao. Der Vorrat in Lissabon hat am 2. Februar 1907 118 340 Sack umfasst, am 7. Februar 1906 lagen in Lissabon 85 670 Sack, am 13. Februar 1905 rund 90 000 Sack. Dabei ist zu beachten, dass im Jahre 1906 der erste Februardampfer die Vorräte noch um 12 901 Sack vergrössert hatte. Für den Februar 1907 ist bisher noch kein Dampfer als in Lissabon eingetroffen gemeldet. Die Vorräte müssen als hoch bezeichnet werden.

Die Höhe der Februarzufuhren wird davon abhängen, ob die Dampfergesellschaft für den gestrandeten leeren Dampfer »Benguella« einen Ersatzdampfer geschickt hat. Ist dies nicht der Fall, so werden im Februar 1907 nur zwei Dampfer mit entsprechend kleineren Mengen in Lissabon ankommen, doch werden wir die ausgefallene Dampferladung im März erhalten, denn Kakao ist auf San Thomé genug gewachsen.

Die Hamburger Forderungen betrugen am 2. Februar 1907 für fein 79 Mk., für mittel 74 Mk., alles cif Hamburg, sofortige Abladung oder Lagerware.

Bahiakakao. Die Januarankünfte in Bahia haben 1907 etwa 39 000 Sack, 1906 46 145 Sack und 1905 22 557 Sack betragen. Aus Bahia hören wir, dass der Markt ruhig, aber fest ist, da die Inhaber von Partien von Preisnachlässen einstweilen noch nichts wissen wollen, weil sie die Hausse, auf die sich dem Ende nähernde Ernte hin, gern ausnutzen möchten.

Die Forderungen für Bahia standen am 2. Februar 1907 auf 80½ Mk. für superior und auf 76½ Mk. für fair fermented, Kostfracht Hamburg. Sofort greifbare Ware ist auf gleicher Grundlage ½ Mk. teurer. Wir sahen aber auch schon etwas niedrigere Angebote.

Samana/Sanchez-Kakao. In den Kakaobezirken der dominikanischen Republik werden die Kakaopflanzer jetzt von amtlicher Seite aus aufgefordert, den Kakaoanbau immer noch mehr auszudehnen. Auch für eine Verbesserung der Fermentierverfahren und der Trockenanlagen wird gesorgt, um auf diese Weise ein besseres Erzeugnis zu erhalten, damit die Pflanzer später, wenn die Preise wieder sinken, für die Güte ihrer Bohnen bessere Preise und dadurch gewissermassen einen Ausgleich gegen die jetzigen Preise erhalten.

Samana-Sanchez hat jetzt auf den Märkten weniger Bedeutung, erst im April, wenn die Ausfuhren anheben, umfangreicher zu werden, wird dieser Sorte wieder mehr allgemeine Beachtung geschenkt werden.

Akrakakao. In den letzten Wochen sind noch grosse Mengen in den Empfangshäfen angekommen, so in Hamburg allein im Januar 1907 von der afrikanischen Westküste 22 830 Sack, in der zweiten Januarhälfte 1907 ausserdem in Liverpool weitere 6286 Sack. Diese Mengen haben ihre Wirkung auf die Entwickelung der Preise für Akra nicht verfehlt. Die Forderungen haben am 2. Februar 1907 69 Mk. cif Hamburg, Neugewicht betragen. Untergebote finden meist Annahme.

Kamerunkakao. Die Forderungen lauten etwas schwächer auf 78 bis 72 Mk. für Plantagenkakaos, auf 69 bis 68 Mk. für Viktoriabohnen, auf 63 bis 60 Mk. für rauchige Viktoriabohnen.

Togokakao. Die Ausfuhr im Jahre 1906 hat 22 712 Kilo umfasst, 1905 waren es nur 13 120 Kilo.

Grenadakakao. Von Grenada werden schon umfangreiche Ausfuhren gemeldet. Vom 22. Dezember 1906 bis zum 12. Januar 1907 sind 14 979 Sack verladen worden, davon 3750 Sack nach Neuyork. Seit dem 1. Oktober bis zum 12. Januar sind verladen

1906/07	1905/06	1904/05
21 790	18 565	18 538 Sack.

In London fanden nur unter der Hand einige Umsätze statt.

Ceylonkakao. Auf den Londoner Auktionen am 22. und 29. Januar 1907 stellte Ceylon die grössten Mengen zum Verkauf, 1043 und 1126 Sack. Verkauft wurden 280 und 553 Sack. Die zuletzt bezahlten Preise haben für kurant bis gut mittel 68 bis 78 s betragen, für bessere Sorten 80 bis 83 s. Schwarze Bohnen brachten 60 s, Eingeborenensorten 71½ s. — Die Jahresausfuhren von Colombo haben 1906 im ganzen 2 507 152 Kilo, 1905 dagegen 3 221 712 Kilo umfasst.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 22. und 29. Januar 1907 statt. Das Angebot umfasste 2608 und 2999 Sack, wovon in und nach den Auktionen nur 396 und 762 Sack untergebracht wurden. Besonders am ersten Auktionstage war kaum eine Nachfrage zu spüren, aber auch am 29. Januar war es nicht viel besser. Allerdings zeigten die zuletzt bezahlten Preise durchschnittlich eine kleine Besserung. Unter der Hand fanden ebenfalls noch einige Umsätze in der Berichtszeit statt, doch bewegten sich die gehandelten Mengen nur in recht bescheidenen Grenzen, sodass es kaum verlohnt, darauf einzugehen.

Die Londoner Vorräte sind einer Prüfung unterworfen, wobei sich herausgestellt hat, dass über 2000 Sack weniger vorhanden waren, als die vorhergehenden Meldungen angaben.

Die Kakaobewegungen in London zeigen für den Januar 1907 kleinere Zahlen als für die gleiche Zeit 1906. Seit Jahresanfang bis zum 26. Januar 1907 (1906) sind in London

angekommen:	13 103	(31 198)
abgeliefert für Verbrauch:	10 685	(14 050)
» » Ausfuhr:	4379	(3289)

Die Vorräte haben am 26. Januar 1907 (1906) 40 450 (74 467) Sack betragen. Die kurze Zeit, die wir von 1907 bisher hatten, gestattet aber noch keinen rechten Vergleich mit der gleichen Zeit 1906; dazu müssen erst längere Zeitabschnitte vorhanden sein.

Die nächsten Auktionen finden in London am 5. Februar 1907 statt. Dazu sind, soweit schon ersichtlich ist, 4390 Sack angemeldet.

Liverpool. Der Markt ist ruhig, bei kleinen Umsätzen. Die Ankünfte der Berichtszeit bestehen aus 6286 Sack Akra, 3552 Sack Thomé, 484 Sack Bahia und 50 Sack anderer Herkunft.

In **Southampton** kamen 2369 Sack Trinidad, 1024 Sack Guayaquils, 760 Sack Bahia, 619 Sack Grenada, 271 Sack Dominika, 117 Sack Jamaika und 181 Sack anderer Herkunft an. **Goole** meldet 290 Sack, **Bristol** 263 Sack als angekommen.

Amsterdam. Am Mittwoch, den 20. Februar, werden in Amsterdam 1181 Sack Javakakao öffentlich zum Verkauf gestellt. Die Auktion findet im »Frascati« statt, sie beginnt früh 10½ Uhr. Das Quantum ist eingeteilt in 58 Kavelinge von verschiedenem Umfang. Nähere Auskunft erteilen die beauftragten Makler, die Herren W. van den Berg, H. A. van Overzee und S. W. Hoekstra.

Digitized by Google

Le Havre. Im Januar sind in den Lagerhäusern von Le Havre an Kakaobohnen

	eingelagert	abgeliefert
1907:	23 477 Sack	23 367 Sack
1906:	30 250 »	18 463 »
1905:	23 105 »	18 746 »

Die Vorräte zeigen folgende Zahlen:

	1907	1906	1905
Anfang d. J.	67 175	133 915	139 097 Sack
Ende Januar	67 285	144 706	143 456 »

In der ersten Januarhälfte war der Markt fast leblos, dagegen zeigte sich in den letzten beiden Wochen Nachfrage, die aber bei den hohen, fest gehaltenen Preisen nicht befriedigt werden wollte.

Neuyork. Die Ankünfte im Januar 1907 im Neuyorker Hafen haben etwa 63 000 Sack umfasst. Zur gleichen Zeit 1906 waren es 64 051 Sack und 1905 nur 28 266 Sack.

Das Platzangebot, also was aus erster Hand zu kaufen war, stellte sich Anfang Februar auf etwa 10 000 Sack.

Obgleich sich ein grosses Kakaohaus aus einem Saulus der Hausse in einen Paulus der Baisse gewandelt hatte, so ist doch die Stimmung in den ersten Februartagen, wenigstens äusserlich, ruhig gewesen.

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. Die amtlichen Zahlen für November liegen vor. Hiernach sind

	im November 1906 (1905)	in 11 Monaten 1906 (1905)
eingeführt:	7718272 (6547526)	77061728 (69755032)
ausgeführt:	282724 (80422)	3122971 (1875788)
im Lande geblieben	7435448 (6467104)	73938757 (67879244)

Die Zunahme stellt sich für die im Lande gebliebenen Mengen in den Monaten Januar bis November 1906 gegen die gleiche Zeit 1905 auf etwa 9 Prozent.

Nach den schon vorliegenden privaten Ermittelungen soll der amerikanische Verbrauch im Jahre 1906 gegen 1905 um 13 bis 14 Proz. gestiegen sein. Ist dies tatsächlich der Fall, so müssten im Dezember 1906 noch mindestens 14 Millionen lbs in den Häfen der Vereinigten Staaten gelandet sein. Im Dezember betrugen die Einfuhren früherer Jahre

1905	1904	1903
9 967 759	6 471 872	5 666 434 lbs.

Sollten jene 14 Millionen lbs tatsächlich im Dezember 1906 eingeführt worden sein, so ist hiervon sicherlich die Hälfte eingelagert, denn die Hauptbedarfszeit ist im Dezember, noch dazu bei den vielen Festtagen, beendigt. Dann wäre aber auch der amerikanische Bedarf auf einige Zeit gedeckt. Wir verweisen auf Seite 1009.

Deutschland. In das deutsche Zollgebiet sind eingeführt worden

	im Dezember	in 12 Monaten
1906	2 365 600 Kilo	35 260 500 Kilo
1905	2 230 800 »	29 633 100 »
1904	2 026 100 »	27 101 400 »
1903	2 258 400 »	21 634 400 »

Die Zunahme stellt sich für 1906 gegen 1905 auf 5 627 400 Kilo oder 19 Prozent.

Von den Dezembereinfuhren 1906 stammten aus:

Thomé	469 300	Kilo	oder etwa	7800 Sack
Ecuador	365 900	»	»	4600 »
Dominik. Republ.	363 500	»	»	4600 »
Brasilien	347 300	»	»	5800 »
Brit. Westafrika	313 200	»	»	5200 »
Brit. Westindien	154 500	»	»	1700 »
Venezuela	113 300	»	»	1300 »
and. Ländern	238 600	»	»	3400 »

im ganzen 34 400 Sack, während in Hamburg im Dezember 1906 volle 75 950 Sack gelandet sind.

Es sind in den letzten vier Monaten 1906

	in Deutschland verbraucht	in Hamburg gelandet
September	40 300 Sack	76 586 Sack
Oktober	40 600 »	59 042 »
November	43 800 »	57 057 »
Dezember	34 400 »	75 950 »
zusammen	159 100 »	268 635 Sack

Hieraus ist ersichtlich, dass in den letzten vier Monaten des Jahres 1906 in Hamburg allein 109 535 Sack mehr ankamen, als in Deutschland verbraucht wurden. Dieser ansehnliche Ueberschuss half den Bedarf anderer Länder decken oder ist — zum grösseren Teile — in Hamburg geblieben und hat die schon vorhandenen Vorräte vergrössern helfen. Besonders der Dezember 1905 hat diesen Ueberschuss der Hamburger Einfuhren gegen den deutschen Verbrauch vergrössern helfen, denn während Deutschland in diesem Monat nur 34 400 Sack aufnahm, kamen in Hamburg zur gleichen Zeit rund 76 000 Sack an, weit mehr als das Doppelte der Verbrauchsmenge.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die verzollten Einfuhren für den deutschen Verbrauch wie folgt, in Kilo:

	1906	1905	1904
Januar	4 681 300	4 556 400	2 662 700
Februar	2 022 900	2 025 800	2 141 700
März	4 310 600	2 215 500	3 388 000
April	2 650 600	2 077 000	1 865 100
Mai	1 944 500	2 195 200	1 864 300
Juni	2 457 900	1 807 300	1 763 700
Juli	3 713 100	3 826 700	3 430 400
August	2 535 400	1 781 500	1 595 200
September	2 692 400	1 998 900	1 977 700
Oktober	2 853 500	2 350 200	2 111 000
November	3 032 700	2 567 800	2 275 500
Dezember	2 365 600	2 230 800	2 026 100
zusammen	35 260 500	29 633 100	27 101 400

Frankreich. Die amtlichen Angaben über die französischen Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild. In den einzelnen Monaten hat der französische Verbrauch aufgenommen in Kilo.

	1906	1905	1904
Januar	1 829 000	1 448 200	1 661 400
Februar	1 871 700	1 874 800	1 877 800
März	1 796 800	1 833 000	2 047 300
April	2 088 800	1 589 700	1 752 500
Mai	1 794 300	1 595 800	1 822 300
Juni	2 074 100	1 795 000	1 918 300
Juli	1 569 400	1 367 300	1 592 700
August	1 681 000	1 919 900	1 635 700
September	2 019 600	1 815 500	1 846 100
Oktober	2 299 400	2 242 300	1 826 300
November	2 100 700	2 141 500	1 982 600
Dezember	2 279 000	2 124 600	1 514 000
im ganzen	23 403 800	21 747 600	21 477 000

Die Zunahme 1906 gegen 1905 stellt sich auf 1 656 200 Kilo oder 7.63 Prozent.

Die französischen Gesamtzahlen der letzten drei Jahre sind folgende in Kilo:

	1906	1905	1904
Einfuhr	42 194 300	46 568 600	48 394 600
Verbrauch	23 403 800	21 738 300	21 794 500
Ausfuhr	25 343 300	26 409 300	23 625 900

Die französischen Transitvorräte haben Ende 1906 umfasst in

Le Havre	5 431 000	Kilo
Paris	1 748 000	»
Bordeaux	1 013 200	»
Nantes	309 500	»
Marseille	301 700	»
anderen Plätzen	314 600	»

Digitized by Google

Im ganzen haben die Vorräte betragen Ende

1906	1905	1904	1903
9 462 700	17 410 900	19 328 100	15 795 900 Kilo

Ein Vergleich der Vorräte 1906 und der Einfuhren mit dem Verbrauch und den Ausfuhren ergibt für Ende 1906 Vorräte in Höhe von 10 868 100 Kilo, während der amtliche Ausweis für Ende 1906 nur auf 9462700 Kilo lautet. Der Unterschied ist wohl wieder aus den für den französischen Verbrauch an der Jahreswende unterwegs befindlichen Mengen zu erklären, die wohl vom Ausgangslager abgeschrieben, aber noch nicht am Bestimmungsort eingetroffen waren.

Holland. Die Kakaoeinfuhren haben in den einzelnen Monaten betragen

	1906	1905
Januar	1 307 000 Kilo	1 192 000 Kilo
Februar	1 569 000 »	1 517 000 »
März	1 814 000 »	806 000 »
April	1 503 000 »	772 000 »
Mai	1 876 000 »	1 504 000 »
Juni	1 208 000 »	1 556 000 »
Juli	2 761 000 »	2 108 000 »
August	1 769 000 »	1 669 000 »
September	2 400 000 »	3 085 000 »
Oktober	2 299 000 »	2 485 000 »
November	1 579 000 »	1 314 000 »
Dezember	1 273 000 »	1 188 000 »
im ganzen	21 273 000 »	19 281 000 Kilo
Hiervon gingen über		
Amsterdam	13 431 000 Kilo	12 765 000 Kilo
Rotterdam	7 736 000 »	6 400 000 »

Die Einfuhren zeigen eine Zunahme von fast 2 Millionen Kilo, von denen Rotterdam allein an 1 400 000 Kilo für sich mehr aufgenommen hat.

Ueber die Ausfuhren lag nichts vor, sodass über die Mengen, die zum Verbrauch im Lande blieben, noch nichts gesagt werden kann. Um einen Anhalt zu geben, nennen wir Ausfuhren und Verbrauch der letzten vier Jahre. Es hat betragen

	der Verbrauch	die Ausfuhr
1905	10 737 400	8 557 451
1904	12 184 400	8 939 600
1903	10 730 474	6 011 191
1902	9 172 304	5 493 970

Das Jahr 1905 hat demnach gegen 1904 einen Rückschlag ergeben. Ob 1906 diesen Ausfall wieder eingeholt hat, lässt sich ohne Zahlenunterlagen nicht sagen.

Belgien. Die Einfuhren von Kakaobohnen haben betragen in elf Monaten, Januar bis November

1906	1905	1904	1903
5 396 535	4 866 030	3 378 580	4 040 235 Kilo

davon sind aber die recht erheblichen Ausfuhren abzurechnen, denn tatsächlich im Lande geblieben sind im ganzen Jahre 1905 nur 3 018 997 Kilo, 1904 nur 2 792 008 Kilo, und 1903 stellte sich der Verbrauch auf 2 767 791 Kilo.

Italien. Von Januar bis November, in elf Monaten, sind eingeführt

1906	1905	1904	1903
1 372 825	834 615	417 285	203 760 Kilo.

Diese Zunahme war vorauszusehen; man hat auch allgemein damit gerechnet. Der Dezember 1906 wird dies Ergebnis von Prozent Zunahme für elf Monate nur wenig beeinflussen.

Kakaobutter.

Bericht vom 5. Februar 1907.

In der letzten Nummer konnten wir das in London heute zur Auktion bestimmte Quantum der Marke Cadbury noch nicht nennen. Es sind 70 000 Kilo anzuschreiben. In Amsterdam wurden heute

80 000 Kilo Van Houten
7500 » Dejong
5000 » Mignon

vorgebracht.

Van Houtens Butter ist im Durchschnitt mit 95,20 c für ½ Kilo verkauft worden. Der höchste Preis stand bei 96 c, der niedrigste bei 94 c. Die Marke Dejong und die Marke Mignon haben zwischen 94¼ und 94⅝ c erzielt; durchschnittlich 94⅜ c.

In London ist für die Marke »Cadbury« 18 bis 18⅜ d fürs lb bezahlt worden, gegen 20⅜—20⅞ im Januar. England hat also rund 45 Mk. auf 100 Kilo eingebüsst.

Die heutigen Preise stehen auf dem Kontinent danach um rund 10 Gulden = 17 Mk. höher als die Januarpreise der **Amsterdamer Auktion**, dagegen sind in England die Preise um 45 Mk. niedriger als im Januar, wo sie unvernünftig hoch waren. —

Obgleich wir diese hohen Butterpreise jedem Fabrikanten von Herzen gönnen, so möchten wir doch wünschen, dass nicht mit Gewalt geprest würde, wodurch der Rückgang der Bohnenpreise wieder aufgehalten würde. Richtiger ist es, wenn jeder, der eine Presse hat, sich seinen Bedarf selbst presst; nicht mehr und nicht weniger als er braucht. Dann kommen die Butterpreise wieder auf einen normalen Stand, und die Bohnenvorräte werden nicht ohne Not bestürmt. —

Im Inland wird der Preis für helle, gut gefilterte Butter im Februar auf 345—348 Mk. stehen; bräunliche Sorten werden etwas billiger sein.

Das Ausland wird die Preise zahlen müssen, die in den heutigen Auktionen als marktmässig festgesetzt sind, nämlich 325—328 Mk. für Van Houten und 322—325 Mk. für holländische Nebenmarken.

Allerlei.

Heft 283 vom 7. 2. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Die Hamburgische Handelskammer teilt mir mit, dass sie zum 12. Februar, nachmittags 2½ Uhr, die Kakaointeressenten einladen werde, um über meinen Antrag zu beraten. Es werden sich Fabrikanten und Grossisten mit mir zusammenfinden, um über die Nützlichkeit oder Schädlichkeit der Erfüllung meiner Eingabe, an die Deputation für Handel und Schiffahrt, ihre Meinung abzugeben. Hoffentlich folgen alle Interessenten dieser Einladung, und hoffentlich wird der Antrag allseitig unterstützt. R.

Den Lesern des »Gordian« kann ich mitteilen, dass ich unter Beteiligung meiner Mitarbeiter, eine Denkschrift unter der Feder habe, die sich mit der letzten Spekulationsperiode in Rohkakao befasst. Ich versuche darin nachzuweisen, dass durchaus nichts weiter als Spekulantenkünste in der ersten Hälfte des Jahres die Preise des Kakaos zu weit nach unten gedrückt, in der zweiten Hälfte dafür wieder zu weit nach oben geschoben haben. Die Ausgabe dieser Denkschrift kann erst Ende April erfolgen, weil erst dann die wichtigsten Uebersichten auf Grund amtlicher Zahlen abgeschlossen werden können. Ein sehr reiches Tabellenmaterial wird der Denkschrift angeheftet werden, das grundlegend für alle Zeiten sein soll. Vielleicht suche

Digitized by Google

ich mir eine Gelegenheit, schon vorher die grössere Zahl der deutschen Schokoladefabrikanten mit dem Inhalte dieser Denkschrift bekannt zu machen. R.

Mister Delbanco in London kann, so sagt er in seinem neuen Kakaobericht vom 31. Januar, es nicht begreifen, wie »eine gewisse sogenannte Fachzeitung« zu seinem früheren Berichte gekommen ist. Er findet es unerhört, dass dieser »Gordian« sich erlaubt hat, einige seiner Angaben zu kritisieren. Er meldet, dass er nicht Abonnent ist, dass er sich lieber für die 22 Mk. Schokolade kaufte usw. — Ja, das ist auch nahrhafter, Herr Delbanco! Bleiben Sie diesem Vorsatze nur treu! — Leider müssen wir seinen neuesten Bericht wieder »kritisieren«. Aber das nächste Mal! Delbanco ist nämlich in Zahlen anscheinend einer der Fixesten. Wie sagt Bräsig zu Hawermann? — Delbanco gibt sich mit Schätzungen der Hamburger Zufuhren, Ablieferungen, Vorräten gar nicht ab, er meldet seine Zahlen bis aufs Kilo für Hamburg. — Was petitionieren wir da eigentlich! Also auf Wiedersehen, Herr Delbanco!

Der Land-Agent Norman H. Macdonald in Apia auf Samoa hat 7000 Acres feinstes Kakaoland zu verkaufen. Pläne und alle Einzelheiten sind von ihm abzufordern; was wir getan haben; nach Eingang werden wir darüber berichten.

Lissabon. Am 28. Januar 1907 ist der deutsche Generalkonsul, Herr Daehnhardt, der dort lange Jahre tätig war, gestorben. Herr Daehnhardt war zu gleicher Zeit auch Chef der Verwaltung der portugiesischen Eisenbahn.

Cöln a. Rh. Herr Heinrich Stollwerck ist zum Kgl. Preuss. Kommerzienrat ernannt worden.

Einige Sätze aus Briefen der Firma Martin Weinstein an ihre Kunden erreichen uns noch in letzter Stunde. Weinstein sagt:

»Herr Rieck macht in Lissabon keinen Eindruck. Seine Berichte über die Lissaboner Marktlage sind falsch. Die Lissaboner Zeitung »Jornal de Commercio & O Dia« kanzeln ihn dafür auch gehörig ab.«

Ich stelle fest, dass bald Martin Weinstein die Aufsätze für die Lissaboner Zeitungen schreibt, bald Merck von der Firma Henry Burnay & Co. Sie geben aber ihre Firmen oder ihre Namen nicht dazu her, erwecken vielmehr bei mir und ihrer Kundschaft den Glauben, als wären Redakteure dieser Zeitungen die Verfasser. Mich dünkt, wer ein gutes Gewissen hat, kann das, was er zu sagen hat, offen sagen, er braucht sich nicht hinter dem Rücken anderer zu verstecken. Höchst widerwärtig klingen darum weitere Sätze von Weinstein:

»Die sachliche Art und Weise, mit der diese Zeitungen die Interessen der Pflanzer verteidigen, sticht zweifellos sehr angenehm von der grossspurigen und taktlosen Art ab, mit der der »Gordian« den hiesigen Platz attackiert.«

Ist das nicht widerwärtig, wenn man solche Spiegelfechterei feststellen muss?!

Nun aber kommt erst das beste:

»Die Pflanzergruppe hat bisher mit Intelligenz und Geschick operiert, indem sie gerade darauf gehalten hat, dass sich hier keine grossen Stocks ansammeln, wie es Herr Rieck **erdichtet!**«

Das ist doch wahrlich schlimm! Die von mir regelmässig gebrachten Zahlen habe ich also **erdichtet!** Bon! Ich dichte weiter mit amtlicher Dinte und wiederhole, dass am 2. Februar in Lissabon **118340** Sack Kakao lagerten. Wir müssen weit zurückgehen, um einen gleich grossen Vorrat in Lissabon wieder zu finden. Das sind **amtlich** festgestellte Zahlen, Herr Weinstein! Weil sie Ihnen nicht passen, haben Sie die Kühnheit, zu behaupten, ich »erdichte« die **»grossen Stocks!«** — Sie sind ein netter Mann; Ihre Rollen als Wohltäter, bald der Pflanzer, bald der Fabrikanten, sind aber — eben nur Rollen. Und man kennt Sie, trotz aller Versicherungen, dass Sie stets bemüht seien, die »Wahrheit« zu schildern. —

Auch ein Bericht der Firma Burnay & Co. erreicht uns noch in letzter Stunde. Auch darin wird versucht, zu schildern, als ob das »Jornal do Commercio« selbständige Marktberichte verfasst hätte, während bald Burnay, bald Weinstein die Verfasser sind. Darin heisst es, genau, wie sich Merck auf der Hamburger Börse geäussert hat, »die Ernten seien meistens gegen diejenigen der Vorjahre nicht unwesentlich zurückgeblieben. So brachte San Thomé im Januar 1906 nur 61088 Sack gegen 75244 Sack im Vorjahre in Lissabon auf den Markt!« — Wenn man nur diesen einen Satz liest, dann weiss man doch schon, was der Mann will; nichts weiter, als weiter Hausse verbreiten! Es ist ja auch eine Unwahrheit, zu behaupten, die Ernten seien meistens nicht unwesentlich gegen das Vorjahr zurückgeblieben«. Die Erntezahlen sind bei einigen Hauptsorten im Gegenteil ganz wesentlich grösser. Aber davon spricht kein Haussier! Dass 1906 von Bahia 102600 Sack mehr, dass von Guayaquil 50500 Quintales mehr, dass von Akra Ende Oktober schon 39600 Sack mehr als 1905 geliefert worden sind, das wird den Pflanzern und den Fabrikanten verheimlicht, diese Zunahmen werden unterschlagen! Ist das ehrliche Schriftstellerei, meine Herren?

»Frankreich soll schon heute die ganze Trinidadernte aufkaufen; Amerika deckt sich mit Bahia; die Ernten sollen gegen alle Erwartungen bedeutend zurückgeblieben sein.«

Wer phantasiert nun wohl? Ich, im »Gordian« oder Burnay und Weinstein in Lissabon? — Und immer wieder wird mit den Vorräten in Le Havre und London gearbeitet. Die so viel grösseren in Hamburg und Lissabon aber bleiben unberücksichtigt. — Ich kann meine Aufklärungsarbeit nicht eher abschliessen, als bis ich den Leuten gezeigt habe, sie haben kein Glück mit ihrer Haussemacherei und mit ihrer Verteidigung. Es bleibt dabei: die hohen Kakaopreise sind unberechtigt; sie sind weder durch Missernten noch durch abnorme Bedarfssteigerung verschuldet; wie die zu niedrigen Preise des Frühjahrs lediglich durch Spekulation verschuldet waren, so sind auch die heutigen viel zu hohen Preise nur durch spekulative Treibereien hervorgerufen! Der Konsum kann bei diesen hohen Preisen weder die Vorräte noch die kommenden Ernten verzehren! Wenn die Inhaber von Vorräten das nicht einsehen, dann werden dieselben Leute, die sich jetzt als ihre Wohltäter aufspielen, über kurz oder lang sich auf die Baisseseite legen. Dann haben die Pflanzer das Leid, die Fabrikanten die Freud! Aber die Fabrikanten wollen solche Freud, die aus zu billigen, abnorm niedrigen, den Pflanzern verlustbringenden Preisen entsteht, gar nicht haben. Die Fabrikanten wollen den Pflanzern solche Preise zahlen, bei denen sie gut bestehen können. Die Fabrikanten wollen sich nur gegen das ewige Up and Down der Preise schützen. Bei Missernten werden

Digitized by Google

sie stets bereit sein, durch mässige Preiserhöhungen dem Pflanzer den Ausfall tragen zu helfen. Gegen die Spielwut der Spekulanten aber wenden sie sich nach wie vor.

Als eine erste Waffe dagegen wird die neu gegründete Kakao-Einkaufs-Gesellschaft G. m. b. H. in Hamburg gelten, die von den grössten deutschen Schokoladefabrikanten gegründet ist.

Das ist der erste Schritt; weitere werden folgen.

Neue Kakaoplantagen. In dem Anzeigenteil dieser Nummer suchen wir im Auftrage von Interessenten Plantagenland für die Anlegung neuer Kakaopflanzungen. Unsere Auftraggeber wollen nach und nach 8—10 Millionen Kakaobäume auspflanzen und zwar in sechs verschiedenen, geographisch weit auseinander liegenden Gebieten, die sich bereits für Kakaobau bewährt haben. Daneben sollen auch Versuche in deutschen Kolonien vorgenommen werden, indessen soll, um keine Zeit zu verlieren, zuerst mit aller Kraft dort gepflanzt und geerntet werden, wo die Vorbedingungen sicher gegeben sind. Es wird geplant, grosse Baumbestände in eigener Wirtschaft zu schaffen, daneben aber auch eine grosse Zahl von Privatkakaoländereien dadurch ins Leben zu rufen, dass man den Eingeborenen guten Samen verschafft, ihnen Anleitungen aller Art gibt, ihnen die geernteten Früchte zu Marktpreisen abnimmt, das Rotten oder Trocknen überwacht oder selbst ausführt.

Es sollen also mit den eingeborenen Kakaobauern Verhältnisse angebahnt werden, wie es hierzulande die Rübenbauern mit ihren Zuckerfabriken, die Milchbauern mit ihren Molkereien halten. Unser Gesuch um Angebot in Ackerland soll in den in Betracht kommenden Ländern ebenfalls veröffentlicht werden. Die dort arbeitenden deutschen Konsulate werden hierdurch gebeten, unser Gesuch bekannt werden zu lassen. Besonders in Brasilien, wo der Kaffeebau durch Ueberproduktion in schwere Not gekommen ist, ergreift man die hier gebotene Gelegenheit gewiss gern, um an Stelle des Kaffeebaumes den Kakaobaum zu pflanzen. Denn dem Kakaoverbrauch können noch viele Länder erschlossen werden, die längst für Kaffee satt sind. Ausdrücklich bemerkt sei, dass wir unsere Vorarbeiten nicht mit der Absicht betreiben, Vermittelungsgebühren zu beziehen; wir wollen weder Landmakler sein, noch sonstige Provisionen aus diesen Neugründungen beziehen. Unsere Firma ist Selbstreflektant mit; sie wird sich auch am Ankaufe beteiligen und wird auch anderen Firmen, Kakaohändlern und Kakaofabrikanten Gelegenheit geben, dasselbe zu tun, sobald die Vorarbeiten die Aufstellung von Arbeitsplänen, Kosten- und Einnahmetabellen möglich machen.

Gerabronn. Aus dem am 31. Juli d. J. abschliessenden Geschäftsjahr ergibt sich für die Hohenlohesche Nährmittelfabrik Aktiengesellschaft ein Gesamtgewinn von 91895 Mk.; davon sind 38031 Mk. zu Abschreibungen verwandt, und zur Verteilung von 5 Proz. Dividende auf 1 Million Mk. Aktienkapital, bleiben einschliesslich des Vortrages 58510 Mk. übrig. Die Immobilien sind mit zusammen 182854 Mk. eingestellt, Maschinen und Geräte mit 111955 Mk., Waren und Vorräte mit 497316 Mk., Beteiligungen mit 393500 Mk, Debitores mit 259451 Mk., Kasse und Bankguthaben mit 30297 Mk. Das Konto für Ablösung von Genussscheinen ist mit 90000 Mk. eingestellt. Auf der Passivseite stehen 200000 Mk. 4prozentige Teilschuldverschreibungen, Kreditores mit 106216 Mk., Bankschulden mit 152474 Mk., Reserven mit 35936 Mk. und Akzepte mit 25208 Mk.

Kassel. Die Kasseler Haferkakaofabrik Hausen & Co. verteilt wieder wie im Vorjahr 5 Proz. Dividende. Aus der Gewinn- und Verlustrechnung ergibt sich für das am 31. Juli 1906 abgelaufene Geschäftsjahr ein Gesamtgewinn von 64415 Mk., wozu noch 4597 Mk. Vortrag aus dem Vorjahr treten. Für Abschreibungen sind 37483 Mk. aufgewandt worden. Unter den Aktiven stehen die Immobilien mit 897797 Mk., die Maschinen mit 93207 Mk., die Geräte mit 11041 Mk., die Vorräte mit 185953 Mk., die Debitores mit 63032 Mk., die Beteiligungen mit 36858 Mk. und die Bestände an Kassa und Wechseln mit 13557 Mk. Ausserdem sind noch einige kleinere Posten aufgeführt. Modelle, Werkzeuge, Patente und Schutzmarken erscheinen mit je 1 Mk. in der Bilanz. Unter den Passiven stehen, abgesehen von 500000 Mk. Aktienkapital, 500000 Mk. 4½prozentige Vorrechtsanleihe, nachdem 50000 Mk. ausgelost sind, ferner 248781 Mk. Bank- und Warenschulden, 12000 und 10274 Mk. Reserven und daneben noch einige kleinere Posten.

Togo. An Kaisers Geburtstag ist die Eisenbahnlinie Lome-Palime, die eine Länge von 125 km hat, in Betrieb gesetzt. Zur Feier des Tages hatten sich viele Weisse und etwa 8000 Eingeborene eingefunden. Mit der Eröffnung der Bahn war eine landwirtschaftliche Ausstellung verbunden, auf der die Erzeugnisse des Landes zur allgemeinen Schau ausgelegt waren.

Schweizerische Milchgesellschaft in Hochdorf. Für das Betriebsjahr 1905/06 soll eine Dividende von 6 Prozent vorgeschlagen werden gegen 5 Prozent im Jahre 1904/05.

Nestlé and Anglo Swiss Condensed Milk Co. in Cham. Durch verschiedene Zeitungen geht eine Meldung über das Ergebnis im abgelaufenen Geschäftsjahr. Es rührt diese Meldung augenscheinlich von privater beteiligter Seite her. Der Umsatz hätte danach 9½ Millionen Franks, 4 Millionen Franks mehr als im Vorjahre, betragen. Man kann wohl, bemerkt die »Neue Zürcher Ztg.«, gegen die Richtigkeit dieser Angaben Bedenken haben. Es sei indessen erwähnt, dass eine nicht stark abweichende Schätzung auch an der Börse umgeht. An massgebender Stelle ist über das Ergebnis des letzten Jahres, wie es ja allerdings bei einem Geschäfte mit so vielen Anlagen einigermassen begreiflich ist, noch keine Auskunft erhältlich.

Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft. Die Aktionäre der Gesellschaft werden zu einer ausserordentlichen Generalversammlung einberufen. Auf der Tagesordnung steht die Vornahme von Neuwahlen in den Aufsichtsrat, sowie die Beschlussfassung über die Erhöhung des Grundkapitals um weitere zwei Millionen Mark 6prozentiger Vorzugsaktien. Die Neuwahlen zum Aufsichtsrat sind dadurch erforderlich geworden, dass Herr Kommerzienrat Peter Josef Stollwerck durch Tod und der frühere Direktor der Darmstädter Bank, Herr Dernburg, infolge Uebernahme des Amtes des stellvertretenden Direktors des Kolonialamtes ausgeschieden sind.

Von den neuen Vorzugsaktien soll die eine Hälfte zum Erwerb der Kommandit-Beteiligung der Deutschen Automaten Gesellschaft, die andere Hälfte zur Verstärkung der Betriebsmittel verwandt werden, die namentlich zum Ausbau der recht vorteilhaft arbeitenden und ausdehnungsfähigen Zweigunternehmungen der Gesellschaft in Oesterreich-Ungarn und Neuyork

Digitized by Google

erforderlich sind. Während demnach die eine Hälfte der Kapitalerhöhung zur Abfindung der Kommanditisten der Deutschen Automaten-Gesellschaft dient, soll die andere Hälfte der neuen Aktien einer Bankengruppe, bestehend aus der Bank für Handel und Industrie, der Berliner Handelsgesellschaft, dem A. Schaaffhausenschen Bankverein und dem Bankhause S. Bleichröder in Berlin, zum Kurse von 110 Prozent mit der Verpflichtung überlassen werden, sie den alten Vorzugsaktionären zu 115 Prozent derart anzubieten, dass auf je fünf alte Vorzugsaktien eine neue bezogen werden kann.

Bemerkt wird noch, dass die Deutsche Automaten-Gesellschaft, an der die Gesellschaft bereits mit 1½ Millionen Mark beteiligt ist, während ihres zwölfjährigen Bestehens, auch für die Kommanditbeteiligung, stets sehr gute Ergebnisse erzielt hat.

Durch die Kapitalerhöhung wird das Grundkapital der Gesellschaft auf 16 000000 Mk. gebracht, wovon 9 Millionen Stammaktien und 7 Millionen Vorzugsaktien sind.

Compagnie Suisse pour la fabrication des Chocolats et Cacaos, Lugano. Für das Geschäftsjahr 1906 soll eine Dividende von 7 Prozent in Vorschlag gebracht werden. Das Aktienkapital der Gesellschaft, das knapp vor einem Jahr um 1 Million frs erhöht wurde, beträgt 1½ Millionen frs. Die Erhöhung war aber nicht bis zum 1. Oktober 1906 einzuzahlen. Die Dividende der Vorjahre 1905 und 1904 hat ebenfalls 7 Prozent betragen.

Konkurse.

Babenhausen, Schwaben. Bäcker J. Kölbl.
Bischofswerda, Sa. Krämer F. Ziller.
Brandenburg, Havel. Konditor M. Seebawer.
Braunsberg, Ostpr. Konditor O. Pahlke.
Bremerhaven. Krämer F. Armcke, Jakobstr. 15.
Chemnitz. Bäckermstr. J. R. Neubert.
Dresden. Krämer P. A. Gleitsmann, Hauptstr. 34. — Delikatessenhdler. F. P. Riege in Plauen, Würzburgerstr. Nr. 1.
Edenkoben. Krämer W. Roth in Kirrweiler.
Frankfurt, Main. Krämer L. Seipp, Scheidswaldstrasse 65.
Görlitz. Bäckermstr. H. Settmann, Obermarkt 27.
Hamburg. Kommanditges. Kuno Schinle & Co., Kolonialwaren en gros, Merkurstr. 4, II.
Hattingen, Ruhr. Krämer W. Thüner, Johannisstrasse 11.
Hochfelden. Krämerin E. Heitz, geb. Zipfel.
Insterburg. Bäckermstr. G. Schneidereit.
Lausigk. Bäckermstr. E. G. Nebe.
Magdeburg. Konditor O. Pranse. Halberstädterstrasse 119.
Mülhausen, Els. Bäcker E. Langenfeld, Hardtstrasse 35.
Neusalza-Spremberg. Bäcker E. G. Dude in Weigsdorf.
Ravensburg. Krämer J. Stephan in Wochenwangen.
Reichenbach, Vogtl. Bäcker K. E. Wagner in Netzschkau.
Roth bei Nürnberg. Krämer J. Walter in Abenberg.
Stettin. Frau M. Sauerbier, Rossmarkt 17, Spezialgeschäft für Nahrungsmittel.
Truchtersheim. Bäcker F. Ritling in Gugenheim.
Waldenburg, Schles. Bäcker R. Heller in Dittersbach.

Geschäftseröffnungen.

Biebrich: Hermann Daub, Wiesbadenerstrasse 37, eine Feinbäckerei;
Bruchsal: Carl Ullrich, Rheinstrasse 15, eine Bäckerei;
Meerane: Reinhold Möckel, Steingasse 27, eine Bäckerei:
Reutlingen: Gustav Benz, Albstrasse 5, eine Konditorei;
Glauchau: Franz Stössel, Wilhelm-Strasse 20, eine Weissbäckerei, verbunden mit Nudelfabrikation.

K.

Holland. Für Zucker, der zur Herstellung von Esswaren und Getränken verwandt ist, wird bei der Ausfuhr die Steuer vergütet, und zwar mit 27 holl. cents für 1 Kilo Zucker. Diese Vergütung ist seit dem 11. Januar 1907 auch auf überzuckerten Ingwer sowie überzuckerte Zitronen- und Orangenschalen bewilligt worden, sofern gemäss den Bestimmungen der Nachweis der inländischen Herstellung der auszuführenden Waren erbracht wird. Diese Bedingung wird gleichfalls geknüpft an die Vergütung der Steuer bei der Ausfuhr von Sukkade.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.
Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Männer-Anzüge
für Schokolade-Fabriken.

	Dtz. sortiert
braun Köper TP	Mk. 54.—
grau Halbleinen Köper HK IV	» 45.—
grau Halbleinen Köper HK III	» 49.10
grau Leinen Drell RD III	» 57.30

Alle haltbar, gut zu reinigen!
Männer-Schürzen
vorgebleichtes Leinen VL . Mk. 13.20
Für grosse Konsumenten noch billiger!
Ernst Krah, Dillenburg 5.

Glänzende Existenz
für Konfitüren- und Konditoreiwarengeschäft, nur Detail, wegen Zurruhesetzung zu verkaufen. Reingewinn nach Abzug der Miete und aller Unkosten im letzten Jahre 22000 Mk.
Reflektanten, denen 30—35000 Mk. bar zur Verfügung stehen, wollen Angebote einreichen unter **A. Z. 35** an den Verlag des Gordian.

Ihre Packungen mit unseren gesetzlich geschützten
aparten Bändern
aufs modernste auszurüsten.
Bandfabr. Jenzer-Bloesch
Bern.
Vertreter gesucht.

Für eine mittere Fabrik (Schokolade usw.) in Mitteldeutschland wird ein tätiger Teilhaber gesucht, welcher im Fache gut bewandert und im Besitze eines Vermögens von 15—30000 Mark ist. Offerten unter **O. J. 649** an den Verlag des Gordian erbeten.

Digitized by Google

Oehmigke & Riemschneider Neu-Ruppin liefern

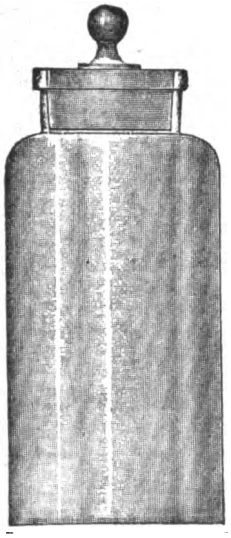
Abreiss-Kalender

in allen Arten und Grössen.

Zu kaufen gesucht

Heft 269 des Gordian

vom 5. Juli 1906. Angebote sind an den Verlag des Gordian unter **W. P. 269** zu richten.



Glashüttenwerke Weisswasser

Actiengesellschaft

Weisswasser O.-L.

Bonbongläser

und

Ausstellungsgläser

aus Ia weissem Glas.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Gut und billig erhalten Sie Ihre

Etiketten, Umschläge usw. bei **Dietz Gebr.,** Lahr, Baden.

Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

Zweigbureau: **Köln a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Patent — Auspuder — Maschine „Triumph"

Unerreichte Leistungsfähigkeit — Bedeutende Lohnersparnis — Bruch ausgeschlossen

4 D. R. G. M. — D. R. P. angemeldet. — 5 Auslands-Patente.

Spezialität — System „Haase"

Firma **F. A. Oehler, Zeitz,** schreibt:

Teile Ihnen mit, dass ich die von Ihnen bezogene Auspuder- und Abstaubmaschine **»Triumph«** und **»Ideal«** zum Auspudern von Schaum und Fondanteinguss **mit gutem Erfolg anwende.** Die Leistungsfähigkeit ist Ihren Angaben entsprechend, **Betriebsstörungen** sind **nicht** vorgekommen.

In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte — Spezial-Offerte.

Staubfreie Arbeitsräume

Kein Puderverlust

Verkaufs-Gesellschaft für Maschinen und Apparate

Teleph. 13626 · **LEIPZIG** · Südstr. 36

Referenzen der angesehensten Firmen des In- und Auslandes

Patent — Abstaub — Maschine — „Ideal"

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Angliederung: Goodwill-Verkauf!!

Die Firma und das Geschäft einer bedeutenden **Hamburger** Kakao-, Schokoladen- und Konfitüren-Fabrik mit vorzüglichen Verbindungen im In- und Auslande und guter Verkaufs-Organisation soll wegen mangelnden Interesses der Besitzer verkauft, das Geschäft also mit einem anderen Unternehmen unserer Branche verschmolzen werden. Fabrik und Maschinen braucht der Käufer nicht zu übernehmen. Für grosszügige, weitblickende Interessenten eine seltene Gelegenheit zur Ausbreitung des Geschäftes und rationeller Ausnutzung der eigenen Fabrik-Anlage. Eventuell sind auch die Geschäftsanteile der Firma unter Verpachtung der Fabrik mit Amortisations-Recht für die Maschinen zu übertragen. Auch kann die Fabrik im Ganzen erworben werden. Objekt ca. 1¼ Million.

Nur ernsthafte Reflektanten bezw. seriöse Vermittler mit erprobten Beziehungen zur Hoch-Finanz wollen ihre Adresse unter **H. 5950** an **Heinr. Eisler, Hamburg,** einreichen.

„Cerbone" im In- und Ausland patentamtl. geschützter **Apparat**

zum Mischen u. Giessen von Likörzuckerwaren speziell solcher mit alkoholhalt. Füllung.

Cerbone ist unentbehrlich zur Massenfabrikation von Arrachobohnen, Cognac-Pralinée, Dragée-Einlagen, Mark-Gelée

usw.

— **Cerbone** liefert unübertroffene Fabrikate! — Likörguss **ohne Cerbone** nicht mehr denkbar! **Kein Guss** misslingt, weil **keine Kruste** mehr entsteht. — Bis 80 Pfund einmaliges Kochen. Verbesserung des Fabrikates trotz billigerer Herstellung. — Erhöhung der Leistungsfähigkeit, Ersparnis an Geschmack, Arbeitslöhnen, Feuerung und Zeit. — Sonst verdampfender Alkohol wird zurückgewonnen!!

In den ersten 3 Monaten ca. 60 Stück verkauft. Viele Nachbestellungen. Zahlreiche Anerkennungen, z. B. von „Sarotti"-Berlin, Lobeck & Co.-Dresden, Gebr. Stollwerck-Köln a. Rh., T. J. Heddinga-Norden, Th. Hildebrand & Sohn-Berlin, F. O. Richter-Leipzig-Sch., Gesellschaft Einem-Moskau. — Hartwig & Vogel-Dresden (5 Apparate) schreiben: Die uns gelieferten Cerbone arbeiten zu unserer vollen Zufriedenheit.

Dieselben ermöglichen ein rascheres Giessen der Likörfüllungen, diese fallen kräftiger im Geschmack aus und es wird eine Ersparnis an Aroma erzielt! — In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte

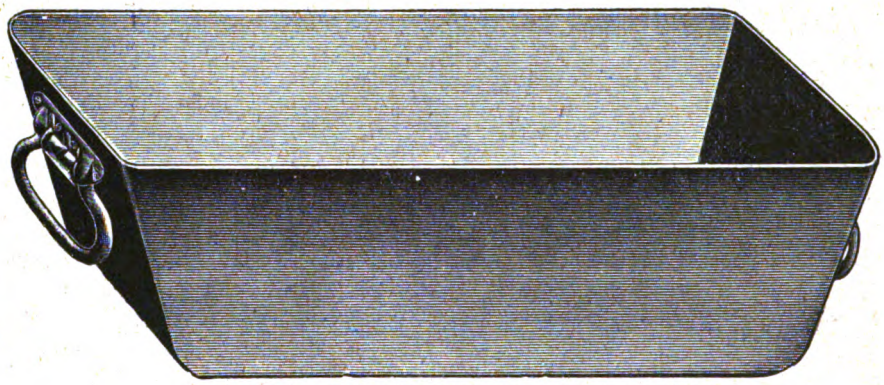
Verkaufsgesellschaft für Maschinen u. Apparate, Leipzig, Südstr. 36.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	28	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	33	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	120	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

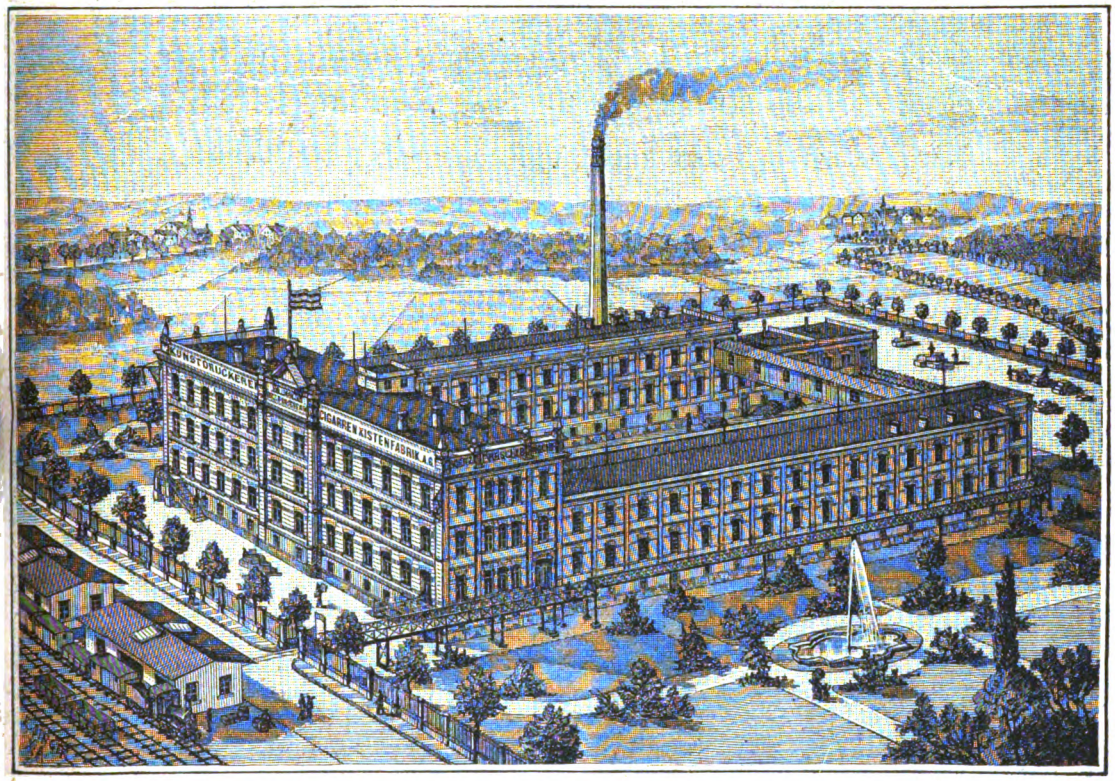
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Neue Kakaoplantagen.

Wir sind gebeten worden, vorbereitende Schritte zu tun, um tropisches Ackerland für die Anlegung neuer Kakaoplantagen zu erwerben. Unsere Auftraggeber wollen bis zu 10 Millionen Kilo Kakaobohnen jährlich ernten, also nach und nach 8 bis 10 Millionen Kakaobäume pflanzen. Als Länder kommen in Betracht:

Ecuador
Nordbrasilien
Venezuela
Trinidad
San Domingo
Afrika.

Wir erbitten von zuständiger Seite Landangebote mit ausführlichen Berichten über alle in Betracht kommenden wirtschaftlichen Verhältnisse.

Hamburg, im Februar 1907.

Verlag des Gordian.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1907. XII. Jahrgang. **Nr. 284.** Hamburg, 20. Februar 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

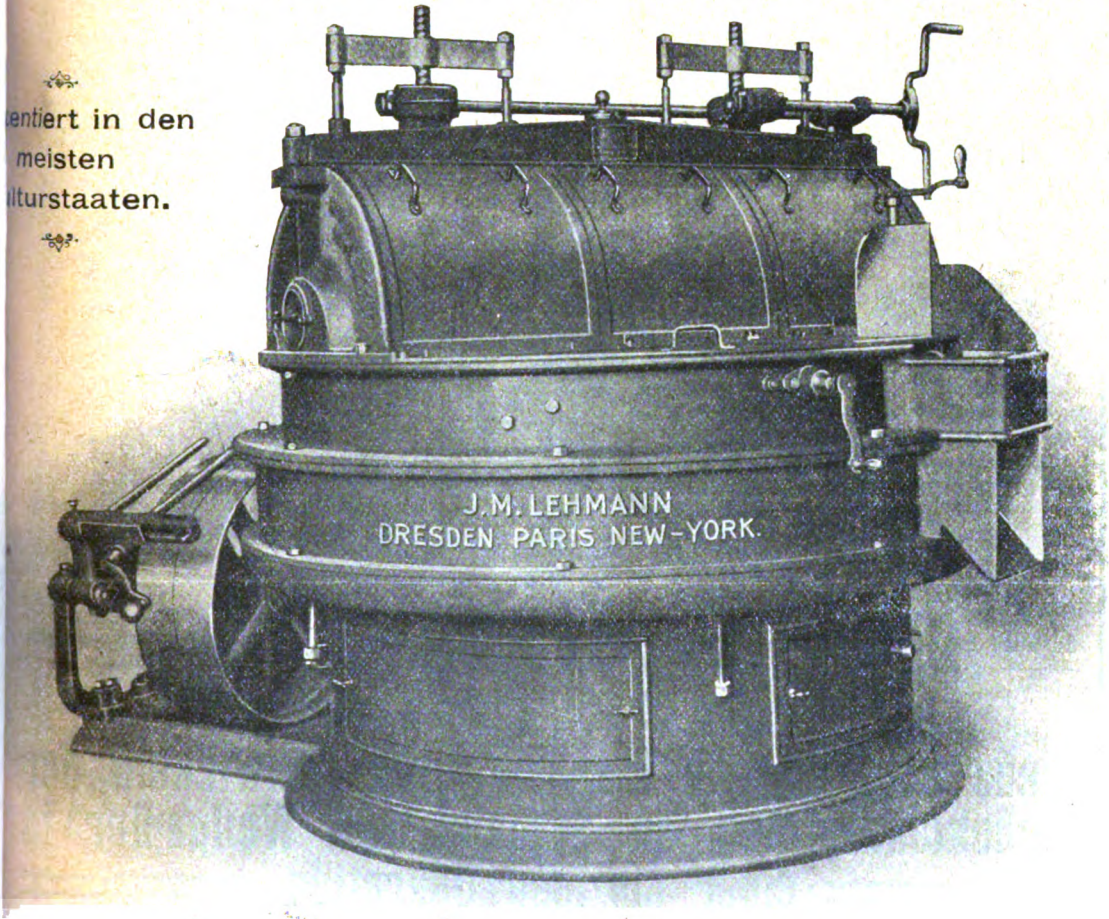
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

entiert in den meisten lturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

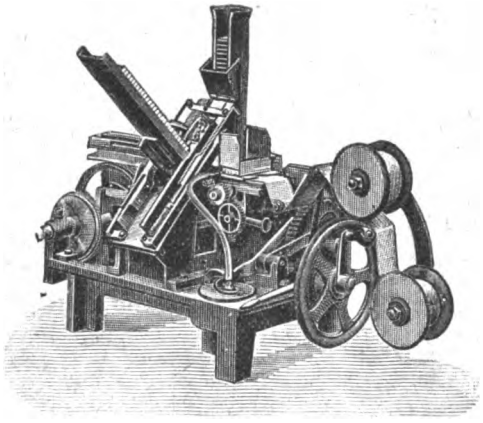
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 284
vom 20. Februar 1907.

Die Hamburgische Handelskammer und die Kakaostatistik. — Vom Haussemachen. — Der »bissige« und »tendenziöse« Gordian. — Neue Glossen zur Kakaohausse. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die Hamburgische Handelskammer und die Kakaostatistik.

Wie von uns mitgeteilt worden ist, hat die Deputation für Handel und Schiffahrt meine Eingabe, worin eine monatliche Bekanntgabe der Einfuhren und Ausfuhren von Rohkakao für das hamburgische Freihafengebiet erbeten wird, der hamburgischen Handelskammer überwiesen und diese um ein Gutachten gebeten Die Handelskammer hat daraufhin die hamburgischen Kakaointeressenten zu einer Versammlung eingeladen, die am 12. Februar stattgefunden hat. Vorher hatte der Syndikus Herr Dr. Jürgens sich durch mich und anscheinend auch durch Herrn Makler Petersen über Einzelheiten zu unterrichten versucht.

Ueber das Ergebnis der Versammlung soll heute kurz berichtet werden.

Es waren gegen 50 Herren erschienen, die alle also am Kakao Interesse haben müssen. Von Fabrikanten habe ich die Herren Wichmann und Gaedke gesehen.

Herr Hermann Robinow, als Vorsitzender der Sektion für Warenhandel und Handelsgebräuche, leitete die Versammlung, der Syndikus Herr Dr. Jürgens half ihm. Herr Robinow sagte einleitend, dass die erbetene monatliche Bekanntgabe der Einfuhr- und Ausfuhrzahlen wünschenswert sei, könne er wohl verstehen, aber er wüsste nicht, ob sie ausführbar sei.

Nach meinem bescheidenen Menschenverstand hätte ich es für nützlich gehalten, ehe ich eine Versammlung von 50—60 Herren einberufe, diese technische Frage erst zu prüfen. Denn wenn vom statistischen Bureau entschieden wird, die Erfüllung der Eingabe ist aus technischen Gründen unmöglich, dann hat alle Unterstützung der Eingabe und alles Debattieren keinen Zweck. Herr Robinow hat aber anders disponiert; er wollte erst aus den Kreisen der am hamburgischen Kakaohandel interessierten Personen hören, ob man die amtliche monatliche Bekanntgabe der Ein- und Ausfuhrzahlen wünsche, ob der Handel an sich von dieser Bekanntgabe Nutzen oder Schaden erwarte.

Drei Kakaomakler befürchteten, nach ihren Aeusserungen, eine Schädigung ihrer Interessen und sprachen das offen aus. Herr Makler Petersen ist der Ansicht, dass die von ihm seit vielen Jahren geführte Statistik seine Schuldigkeit täte und eine amtliche Statistik gar nicht nötig sei. Herr Makler Rackwitz hält eine amtliche Monatsstatistik bei dem »Kleinen Artikel« Kakao für höchst überflüssig, was zu erwarten war. Herr Rackwitz arbeitet stark für die Firma Weinstein in Lissabon. Herr Makler Hambrock ist der Ansicht, dass durch die Einrichtung einer monatlichen Kakaostatistik nur der Spekulation gedient würde. Herr Hambrock arbeitet stark für die Lissaboner Firma Burnay & Co.

Dass ich ganz anderer Ansicht bin, habe ich ausgesprochen. Herr Robert Wichmann unterstützte meine Ansicht, mit der Einschränkung, dass er die Feststellung der heutigen Vorräte für unmöglich halte, weil jede gesetzliche Handhabe fehle. Dagegen wünscht er, dass die Einfuhr- und Ausfuhrzahlen monatlich bekannt gegeben werden. Er dokumentiert das grosse Interesse, das die deutsche Kakaoindustrie an dieser frühe-

ren Veröffentlichung habe, dadurch, dass er ausspricht, wenn durch diese Arbeit dem hamburgischen Staate Kosten entständen, so würde die deutsche Kakaoindustrie bereit sein, diese Kosten zu ersetzen.

Herr Makler Petersen kommt noch wieder auf die Zuverlässigkeit der von ihm geführten Statistik zurück. — Ich bestreite die Zuverlässigkeit, verweise darauf, dass nach der im Gordianbureau geführten Statistik im Jahre

1904	rund	71 000	Sack	Kakao
1905	»	15 500	»	»
1906	»	29 000	»	»

mehr in Hamburg angekommen seien, als von den Herren Petersen und Paulsen aufgeführt worden wären. Ich verweise ferner auf Seite 1014, Heft 283 des Gordian, wo zahlenmässig berechnet wäre, dass heute nicht 35—40 000 Sack Kakao in Hamburg liegen können, sondern mehr als 120 000 Sack liegen müssen.

Herr Thomas Morgan kritisiert die Statistik des Herrn Petersen mit sehr starken Worten. Herr Morgan behauptet, dass in Hamburg unter einem einzigen Dache 60 000 Sack Kakao lägen. Herr Petersen will die Quelle wissen, aus der Herr Morgan diese Zahl hat. Herr Morgan behauptet, seine Quelle wäre mindestens so zuverlässig und lauter, wie die Quellen, aus denen Herr Petersen seine Zahlen hole. —

Von allen Kakaogrossisten, die in direktem Verkehr mit den Fabrikanten stehen, nimmt nur Herr Henry P. Newman das Wort. Er spricht seine Verwunderung darüber aus, dass eigentlich nur Kakaomakler das Wort führen, und dass sich die eigentlichen Kakaokommissionäre garnicht äussern. Er müsse die monatliche Bekanntgabe der amtlichen Zahlen durchaus befürworten; er als Kommissionär wolle sich in dem Verkehr mit seinen Kunden lieber auf amtliche Zahlen stützen, als auf Maklerzahlen, für deren Zuverlässigkeit er einstehen solle, aber nicht könne.

Herr Wichmann schildert noch einmal die Bedrängnis, in die die Fabrikanten durch die Treibereien der Spekulanten gekommen wären. Dann spricht der Vorsitzende der Versammlung, also der Vertreter der Handelskammer, seine Ansicht aus: »Meine Herren, versuchen Sie es mit der Selbsthilfe. Gründen Sie einen Verein hamburgischer Kakaointeressenten und tauschen Sie Ihre Zahlen über Vorräte, Einfuhren und Ausfuhren untereinander aus. Hängen Sie irgendwo einen Behälter auf, in den kann jeder, ohne seinen Namen zu nennen, seine Zettel hineinstecken. So bekommen Sie dann doch auch eine gute Uebersicht. Mit dem Wert einer amtlichen Statistik ist es ein eigen Ding. »Wir wünschen gar nicht, dass über alle Einzelheiten, über die Provenienzen der einzelnen Sorten, über den Betrieb in unserm Freihafen so viel Statistik geführt wird; wir wollen uns mit unserm Transithandel nicht unter scharfe Kontrolle stellen.«

Als diese Worte, und ähnliche, von Herrn Hermann Robinow als Vorsitzenden dieser Kakaoversammlung, gefallen waren, wusste ich, was ich von dem Schicksal der Eingabe zu erwarten haben werde. Herr Dr. Jürgens hatte in der Vorbesprechung schon gesagt: »Herr Rieck, Sie vertreten die Interessen der Fabrikanten, die Hamburgische Handelskammer hat aber die Interessen des hamburgischen Handels zu vertreten«. — Wogegen natürlich nichts zu sagen war. Eine Handelskammer hat Handelsinteressen zu vertreten, wenn sie ihren Zweck erfüllen will.

Als nun aber Herr Robinow öffentlich aussprach, dass »wir es gar nicht wünschen, den Handel des hamburgischen Freihafens unter schärfere statistische Kontrolle zu bringen«, da sagte ich zu der Versammlung: »Ich bin darüber erstaunt, von dem Vorsitzenden dieser Versammlung den Satz zu hören: »Wir wünschen garnicht den Handel unseres Freihafens unter scharfe statistische Kontrolle zu bringen« und bin ebenso erstaunt, aus Ihren Reihen, (damit meinte ich die versammelten Kakaokaufleute), eine so schwache Unterstützung dieser Angelegenheit zu finden. Ich weiss aus dem Jahresberichte z. B. der Firma Albrecht & Dill, dass auch sie es bedauert, in ihren Uebersichten auf private Ermittelungen angewiesen zu sein. Heute aber äussern sich weder diese Firma noch andere. Dann verspreche ich mir von dem Erfolge der heutigen Versammlung sehr wenig. Den Herrn Vorsitzenden aber erinnere ich daran, dass in den tabellarischen Uebersichten des hamburgischen Handels **alljährlich** mit der grössten Ausführlichkeit über die Einfuhren und Ausfuhren von Rohkakao berichtet wird. Wir wollen ja gar keine grössere Ausführlichkeit anstreben, als sie seit Jahren vom hamburgischen statistischen Bureau geübt wird; wir wollen nur, dass die allmonatlich eingesammelten Zahlen schon vier Wochen nach ihrer Aufrechnung bekannt gegeben werden. — Aber wie gesagt, nach den heutigen Erfahrungen gehe ich mit wenig Hoffnung, dass dieser Wunsch erfüllt wird, nach Hause.«

Herr Robinow sprach das Schlusswort; er wolle die Handelskammer gegen die »Unterstellung« des Herrn Rieck verwahren, als ob die Handelskammer die vorgetragene Frage nicht mit Wohlwollen behandeln wolle. Er sei der Meinung, dass der Kakao allein kein Recht hätte, besonders von den Behörden behandelt zu werden. Würde man über den Kakaohandel eine monatliche Veröffentlichung einführen, dann würden auch viele andere Interessenten mit den gleichen Ansprüchen kommen. Die Angelegenheit solle weiter geprüft werden, und hiermit sei diese Versammlung geschlossen.

* * *

Ich will mich heute nicht weiter über diese Sache äussern; ich will vielmehr nun abwarten, was die Deputation für Handel und Schiffahrt beschliesst. Vergebens aber frage ich mich nach den Gründen, die es verschuldet haben, dass die, den Fabrikanten seit Jahren bekannten hamburgischen Kakaofirmen wortlos gekommen und wortlos gegangen sind, Herrn Thomas Morgan und Herrn Henry P. Newman ausgenommen. Ich kann mir doch nicht denken, dass diese Firmen auf demselben Standpunkte der drei Kakaomakler stehen, die offen jede Einführung einer amtlichen Monatsstatistik als schädlich bekämpft haben! Ist es nur Schüchternheit gewesen? Dann würde ich doch raten — da nicht abgestimmt worden ist — bei der hamburgischen Handelskammer noch nachträglich schriftlich ihre Meinung abzugeben.

* * *

Die hamburgischen Kakaointeressenten alle miteinander, Importeure, Makler, Kommissionäre mögen bedenken, dass sie alle durch die aufblühende deutsche Kakaoindustrie mit gross geworden sind. Nicht der hamburgische Handel hat die Kakaoindustrie gross gemacht, sondern umgekehrt ist es! Kurzsichtig deshalb wäre es, wenn der hamburgische Handel nicht bestrebt

Digitized by Google

wäre, gegen alles, was diese aufwärtszeigende Entwickelung stört, zu arbeiten.

Die Furcht des Herrn Robinow, dass eine monatliche Statistik dem hamburgischen Handel mit Kakao unter Umständen mehr schaden als nützen könne, ist gänzlich unbegründet. Denn der grössere Teil des Kakaos, der Hamburg berührt, geht über die deutsche Zollgrenze, wird dabei allmonatlich in den grünen Heften des statistischen Amtes gefasst, und alle Einzelheiten werden bekannt gemacht. Für den grösseren Teil des hamburgischen Kakaohandels lernen wir also schon allmonatlich diese ängstlich gehüteten Geheimnisse kennen. Warum soll uns da der kleinere Teil vorenthalten werden?

Wir brauchen aber gerade diese amtlichen Zahlen, damit der ordentliche Handel Hamburgs und eine deutsche Industrie, die mehr als 50 000 Arbeiter beschäftigt, die durch die deutsche Zuckersteuer im Jahre 8 500 000 Mark, durch den Kakaozoll im Jahre über 7 000 000 Mark an Steuern und Zöllen an die Reichskasse abführt, gegen die Ausbeutung durch ausländische und inländische Spekulanten geschützt werden können. —

Das kleine Bremen ist uns längst voraus! Bremen gibt längst Monatsberichte des bremischen statistischen Amtes heraus. In ihnen wird für eine Reihe von wichtigen Waren allmonatlich die Ein- und Ausfuhrzahl bekannt gemacht. Seit dem 16. Februar habe ich das Heft des Januars in Händen und kenne daraus alles, was von uns angestrebt wird, über Baumwolle, Butter, Felle, Häute, Getreide, Honig, Kaffee usw.

Und dasselbe, was Bremen freiwillig längst leistet, das sollten wir in Hamburg nicht ausführen können?! — Das wäre kein gutes Zeichen!

R.

Vom Haussemachen.

Vor bald sieben Jahren habe ich den folgenden Aufsatz geschrieben. Er steht in Nr. 134 des Gordian vom 20. Novbr. 1900; niemand wird sich mehr auf ihn besinnen; jeder aber wird glauben, ich hätte ihn für die heutige Nummer 284 des Gordian verfasst. So gleich sind die heutigen Verhältnisse der Spekulationsperiode den früheren; so gleich ist überhaupt die Spekulation sich stets, dass, wer ihr Wesen einmal erkannt hat, immer nur das eine Bild von ihr zeichnen kann.

Der damalige Vortrag hat durch ein siebenjähriges Lager nichts eingebüsst; ich kann ihn heute noch einmal halten:

»Es soll noch immer naive Leute in unserem Kreise geben, die da glauben, die oft sprunghaft wechselnden Preise, das Auf und Ab vieler Produkte würde durch natürliche Ursachen hervorgerufen; die hohen Kakaobohnenpreise, die hohen Mandelpreise z. B. wären durch kleine Ernten, also durch Knappheit der Ware entstanden.

Das ist ein kindliches Gemüt, das noch heute alles glaubt, was aus den Produktionsländern durch die Zeitungen und durch private Berichte erzählt wird; es ist aber im höchsten Grade gefährlich, mit kindlichem Gemüt behaftet, Kaufmann zu sein; an allen Ecken stehen ausbeutungslüsterne Spekulanten, und mit der ehrlichsten Miene werden Tatsachen gefälscht, dass es nur so eine Art hat.

Wie das möglich ist, und wozu wir Deutschen eigentlich im Auslande unsere Reichsagenten, unsere Konsuln haben, darüber sich zu wundern hat man seit langer Zeit ein Recht. Wenn zum Beispiel in den für die Produktion wichtiger Rohstoffe in Betracht kommenden Ländern nur die Konsuln oder Vizekonsuln berechtigt wären, Produktionsstatistiken oder Ernteberichte für ihre Länder zu liefern, und wenn auf die Verbreitung falscher oder gefälschter Berichte dieselbe Strafe stände, die auf schwerer Urkundenfälschung steht, dann würde das gegenseitige Belügen, Schröpfen und Betrügen wohl bald sein Ende finden. Man wird einwenden, die im Auslande angestellten Konsuln allein wären garnicht imstande, über eine so grosse Anzahl verschiedener Produkte Uebersichten zu geben, sie wären doch auf Informationen angewiesen, die ihnen aus den Kreisen der in den verschiedenen Fächern speziell arbeitenden Firmen zugingen. Denn wer Gold, Kupfer, Zinn, Eisen und Stahl exportierte, der wüsste nichts von Roggen, Weizen, Hafer, Mais, und dieser wieder nichts von Zucker, Kakao, Kaffee, Tee usw. Dazu ist zu sagen, dass die Informationen, die die Kaufleute unter sich austauschen, wertlos sind, da sie bewiesenermassen oft mit gefälschten Urkunden auf einer Stufe stehen und auf jedem anderen Gebiet mit der Strafe nach dem Strafgesetz belegt werden, die auf der Vorspiegelung falscher Tatsachen steht. Ebenso gut wie ein grosses Geschäft für verschiedene, garnicht zu einander passende Abteilungen, Abteilungsbeamte hat und haben muss, die nur das ihnen gehörige Feld bearbeiten, ebenso gut könnten in den deutschen Auslandskonsulaten Abteilungsbeamte arbeiten, die nur das ihnen zugeteilte Feld zu studieren und Monat für Monat an das Reichsamt des Aeussern Bericht zu geben hätten. Das kostet Geld! Natürlich kostet es das. Aber was kosten dem deutschen Volksvermögen die für Auslandsprodukte von deutschen und ausländischen Spekulanten künstlich »gemachten« Haussen! Sind einmal die Preise hoch, sind einmal Händler und Produzenten an hohe Preise gewöhnt, dann ist es schwer, die Preise wieder auf die normale Basis herabzubringen. Das sehen wir am Kakao, an Mandeln, an Nüssen usw. — Und haben wir denn nicht Geld genug übrig? Für Exkursionen nach Ländern, in denen wir nichts zu suchen haben, haben wir Rechnungen in Höhe von 152 Millionen Mark zu bezahlen und dürfen nicht mucken. Mit 152 Millionen Mark kann man, verständig verbraucht, dem ganzen Tross der Spekulanten auf Jahrzehnte hinaus die Pulsader enger machen und mehr als 152 Millionen dem deutschen Volke erhalten, das nun schon Jahr für Jahr dem Auslande Millionen über Millionen für zu hohe, künstlich hoch getriebene Preise von Rohstoffen bezahlt.

In dem Buche, Die Wirtschaft in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft, von R. May, heisst es auf Seite 463:

Wenn die Preise steigen, will der Handel »die Konjunktur wahrnehmen«, er kauft. Der Produzent spricht dann von dem steigenden Bedarf und richtet sich durch stärkere Produktion auf einen grösseren Konsum ein. Der Konsum ist aber nicht gestiegen. Eines Tages stellt sich heraus, dass der Handel »voll sitzt«, dass die Ware nicht »abgeht«.

Digitized by Google

Der Produzent »wird nichts los«, er muss die Produktion verringern oder einstellen. Die Arbeiter verdienen nichts, die Massen können weniger konsumieren, und die »Stockung« oder »Krisis« verschärft sich noch mehr. Aber wenn auch Leute Hungers dabei sterben, stellt sich doch eines Tages heraus, dass der Vorrat aufgebraucht worden ist. Die Magazine sind leer, die Nachfrage beginnt, die Depression hat aufgehört, der »Aufschwung« beginnt. Den will natürlich jeder wieder »mitmachen«, und so beginnt das Spiel von neuem.

Natürlich schädigen die »Ups and Downs« alle die, die »die Lage nicht richtig beurteilt«, alle die, die »verkehrt gelegen« haben. Dadurch hat der Handel ein kolossales Interesse daran — und wendet alle erdenklichen Mittel an — zu erfahren, wie gross der jeweilige Vorrat, der jeweilige Konsum, die jeweilige Produktion ist, resp. in nächster Zeit sein wird. Handel und öffentliche Meinung üben eine Pression auf den Staat resp. die Gesellschaft aus. Es werden regelmässige Statistiken aufgemacht, damit man den »Artikel besser beurteilen« könne und »vor Ueberraschungen nach Möglichkeit geschützt« werde.

Nun machen die Interessenten aber falsche Angaben! Sie geben die Anbaufläche, den Saatenstand, den Vorrat — **namentlich letzteren** — falsch oder garnicht an. Bald stellt sich eine erfahrungsmässige Differenz der öffentlichen Aufnahmen gegen die Wirklichkeit heraus, mit der der Handel und die Produktion sich zu rechnen gewöhnen. So wird eine Produktion nach der anderen »geregelt«.

Sicher wird das neue Jahrhundert im allgemeinen Interesse Gesetze bringen, die diese Angaben obligatorisch machen und **falsche Angaben mit strengen Strafen belegen.** War das endende Jahrhundert »das Jahrhundert des Fortschritts«, so wird das neue Jahrhundert das der Organisation der Wirtschaft. Ueberall bricht das Bedürfnis nach Regelung und auf einzelnen Gebieten die Erkenntnis durch, dass eine Regelung möglich sei. Wirtschaften kann man aber nur mit bekannten Verhältnissen, und so beginnt man sehr logisch damit, den Stand derselben in regelmässigen Abständen zu konstatieren. Daher das Entstehen von Statistiken an allen Ecken und Enden und über alle möglichen und unmöglichen Dinge, Gegenstände, Waren, Verhältnisse usw.

Hält ein Staat eine solche Statistik für nötig, so beginnt er damit den »Interessenten« zu erklären, wie wichtig dieselbe für sie sei. Wie lange noch, dann wird er offen erklären, dass sie im allgemeinen Interesse notwendig sei, den Interessenten einen Beamten schicken, der die Richtigkeit der Angaben kontrolliert, und **wissentlich falsche Angaben als Betrug bestrafen.** Es wird den Interessenten nichts mehr helfen, wenn sie geltend machen wollen, sie seien doch Herr in ihrem Hause. Die Welt wird kein Verständnis mehr für diesen Standpunkt haben und ihnen erklären, dass die Funktionen, die sie in der Wirtschaft ausüben, von viel zu grosser Bedeutung für die Gesamtheit seien, als dass sie ihnen gestatten könne, sie im Dunkeln resp. unter Ausschluss der Oeffentlichkeit auszuüben.

R.

Der „bissige" und „tendenziöse" Gordian.

Ich habe in der letzten Nummer des Gordian auf Seite 1010 die Verfasser von Sensationsnachrichten gewarnt und habe gesagt, wir würden in Zukunft dann, wenn wir absichtliche Uebertreibungen oder Verdrehungen finden, die vollen Namen der Urheber nennen. Wir wüssten keinen anderen Weg, eine Besserung zu erreichen und unnötige Beunruhigungen der Fabrikanten zu vermeiden. Von heute an erfüllen wir diese Absicht.

Die Firma Dufay, Gigandet & Cie. in Le Havre schrieb an einen grösseren deutschen Fabrikanten:

»Was Ihre Bemerkungen über den vermutlichen weiteren Preisverlauf, die Versorgung der Schokoladenfabriken, sowie über den Kakaoverbrauch in Deutschland und Frankreich anbetrifft, so bedauern wir, nicht Ihrer Ansicht zu sein, und zwar, weil

1. Konsum und Produktion sich momentan ausgleichen,

2. der Verbrauch in Frankreich im Jahre 1906 um ca. 1 700 000 Kilo zugenommen hat und diese Zunahme sowohl in Amerika als auch in Deutschland noch weit bedeutender ist, und weil

3. Ihre deutschen Kollegen viel weniger gut versorgt zu sein scheinen, als Sie anzunehmen für gut halten, und binnen kurzem zu kaufen gezwungen sein werden, während von einem Streik seitens der deutschen Schokoladenfabriken, wie es der »bissige und tendenziöse« Gordian prognostiziert, wohl nie die Rede sein kann. Ueberhaupt laufen bei uns in der letzten Zeit aus dem deutschen Inlande eine Menge Anfragen nach Loko-Offerten ein, welche teilweise schon zum Geschäfte führten.

4. weil sowohl aus Bahia, wie auch aus Trinidad und Samaná-Domingo ungünstige Erntenachrichten vorlagen und noch vorliegen. In Bahia: Ueberschwemmung, schadet der wachsenden Ernte; die Bäume scheinen durch frühere grosse Erträge geschwächt zu sein. In Trinidad: die Ernte ist beschädigt durch Wind und Regen, worunter besonders die jungen Bäume zu leiden haben. In Samaná: die Ernte ist beschädigt und verspätet durch Regen, was denn auch die schlechten Qualitäten der soeben vereinzelt hier eingetroffenen Sendungen beweisen. Die Pflanzer wollen angesichts der unsicheren Zukunft sogar zu hohen Preisen kleine Lieferungskontrakte abschliessen. Guayaquil: abfallende Zufuhren.

5. Die grösste Schokoladenfabrik Frankreichs, welche bekanntlich 55 000 Kilo täglich verarbeitet, hat, wie wir aus sicherer Quelle erfahren haben, nur noch für zirka drei Wochen Vorrat in Rohware. Pará: nach aller Wahrscheinlichkeit kleine Ernte. Mit anderen Worten: nur Akra und San Thomé werden einen reichlichen Ernteertrag geben.«

* * *

Jetzt komme ich. Der Briefschreiber nennt den Gordian »tendenziös und bissig«. Für beide Titel sei ihm ehrfurchtsvoller Dank erstattet! Tendenziös ist der Gordian von seiner ersten bis zu seiner 284. Nummer, und das rechnet er sich hoch an, dass er nicht das Gegenteil ist. Sonst wäre er ja der reine Scherlsche Generalanzeiger. Es werden im Gordian gestützt: ruhige Arbeit, das ruhige Aufwärtssteigen der Kakao- und Schokoladen-Industrie, und die Hebung des Bedarfes in Kakaofabrikaten. Das ist die »Tendenz« des Gordian. Alles, was diese Tendenz stört, findet in den Spalten des Gordian keinen Freund, sondern das Gegenteil. — Auch die Charakterisierung »bissig« sei hingenommen. Es kommen Leute

Digitized by Google

auf die Welt ohne Zähne, und es werden solche geboren, die scharfe Zähne haben. Ich rechne mich zu der letzteren Sorte; ich habe an meinem Temperament hin und wieder meine Freude, höre auch, dass andere sich nicht darüber ärgern, und werde froh sein, wenn mir die Jahre, die jetzt hinter der Zahl 50 kommen, mein Temperament so lassen, wie ich es vor dem Eintritt in die 50 besessen habe. Warum aber gesteht die Firma D. G. & C. in Le Havre nicht auch zu, dass sie eine Tendenz verfolgt?

Fangen wir von hinten an: Sie behauptet, in Pará hätten wir »nach aller Wahrscheinlichkeit« eine kleine Ernte. Pará ist ein Land, das für die Beschaffung des Weltbedarfes an Kakao nur eine kleine Bedeutung hat. Es liefert im Durchschnitt 4 000 000 Kilo. Es hat 1905 3 706 604 Kilo gebracht; wie gross die Ausbeute in 1906 gewesen ist, weiss heute zuverlässig noch kein Mensch. Sollten von hier eine Million Kilo weniger kommen, so kann dadurch doch nimmermehr eine Hausseperiode begründet werden, was aber die Firma D. G. & C. doch ersichtlich will. Dann sagt sie, die grösste Schokoladenfabrik Frankreichs verarbeite täglich 55 000 Kilo, womit sie natürtlich Kakao meint. Das ist eine grosse Unwahrheit. Die Firma Menier behauptet in ihren Anzeigen und Reklamen, dass sie eine tägliche Schokoladenproduktion von 55 000 Kilo habe. Das wird stimmen. Jeder Fabrikant, und auch die Firma D. G. & C. in Le Havre, wird aber wissen, dass in 55 000 Kilo Schokolade keine 55 000 Kilo Kakaobohnen stecken. Wäre das der Fall, dann würde Menier in 300 Arbeitstagen 16½ Millionen Kilo Bohnen verarbeiten. Da aber die Menier-Schokolade aus 40 Proz. Kakao und 60 Proz. Zucker besteht, so ergibt sich ohne weiteres, dass in dieser Fabrik nur ca. 7½ Millionen Kilo zur Verarbeitung kommen. Man beachte: Die Firma D. G. & C. schreibt diese Sätze nicht an einen Laien, sondern an einen grösseren deutschen Schokoladenfabrikanten. Hält sie nun die deutschen Fabrikanten für so wenig nachdenklich — um nicht ein anderes, unpassendes Wort zu wählen —, dass sie sich über alle Skrupel hinwegsetzt und derartige falsche Sätze konstruiert?

Um gleich kurzerhand zu schildern, aus welchem Holze die Tendenz der Firma D. G. & C. geschnitten ist, beweisen wir durch das nachfolgende Dokument, dass ihre Behauptung, sie wüsste es genau, dass die Firma Menier, die täglich 55 000 Kilo Kakao verarbeite, nur noch auf drei Wochen mit Bohnen versorgt sei, erfunden ist. Von wem? Zu welchem Zweck? Um Wahrheit zu verbreiten? Oder um das Gegenteil zu eigennützigen Zwecken zu treiben? —

Wir haben Herrn Menier gefragt, ob es wahr sei, dass er einen so knappen Bohnenvorrat habe. Hier ist seine Antwort vom 16. Februar 1907:

Monsieur le Directeur,

En réponse à votre lettre du 12 courant, je m'empresse de vous informer qu'en effet, j'ai lu les articles du »Gordian« relatifs aux manoeuvres des spéculateurs.

Les allégations que vous me signalez aujourd'hui constituent une nouvelle fantaisie qui n'a rien de fondé.

Je vous remercie de votre intéressante communication et je vous présente, Monsieur le Directeur, mes civilités empressées. Menier.

Die Firma Dufay, Gigandet & Cie. in Le Havre wird es ja wieder im höchsten Grade »bissig und tendenziös« vom Gordian finden, dass sie so von ihm hineingelegt wird, aber — — — wie anders können diese immer wiederkehrenden Versuche, Unwahrheiten zu dem Zwecke zu verbreiten, die Fabrikanten einzuschüchtern und unsicher zu machen, bekämpft und vermieden werden?

Für die nicht französisch sprechenden Leser sei kurz wiederholt, dass Herr Menier uns schreibt, er hätte die Artikel über die Manöver der Spekulanten immer im Gordian gelesen; was von einer Kakaonot verbreitet würde, entbehre jeder Grundlage; das wäre lediglich eine neue Phantasie der Spekulanten.

Für Guayaquil meldet die Firma D. G. & C. abfallende Zufuhren. Sie sagt nicht dabei, dass sie nur eine Spanne Zeit von vielleicht vier Wochen im Auge hat, sondern sie sagt im ganzen: »Guayaquil: abfallende Zufuhren«. Dabei waren die Zufuhren vom 1. Januar bis 31. Dezember 1906 um 51 000 spanische Zentner grösser als 1905. Das aber verschweigt sie, weil es ihr nicht passt. —

Von Samaná behauptet die Firma D. G. & C., die Ernte wäre beeinträchtigt, verspätet, die Pflanzer wollten angesichts der unsicheren Zukunft sogar zu hohen Preisen keine Lieferungskontrakte abschliessen, — und hier in Hamburg wurde im Gegensatz hierzu am selben Tage und wird noch alle Tage Samaná-Kakao auf Lieferung Februar–Juli zu einem Preise von 74 bis 75 Mk. und darunter dringlich angeboten. Sollten in Le Havre nicht dieselben Offerten vorliegen, auf die Hamburger Firmen ihre Angebote stützen?

Von Trinidad behauptet sie, die Ernte wäre beschädigt durch Wind und Regen, besonders die jungen Bäume hätten darunter sehr zu leiden. Wie sentimental das klingt! In Trinidad hat aber die Ernte eben erst begonnen. Und andere Berichterstatter, besonders solche, die nicht am Kakao Geld verdienen wollen, berichten ganz anders, wie in Nr. 282 des Gordian auf Seite 983 zu lesen ist.

Und dass das Jahr 1906 uns aus Bahia eine Ernte-Ausbeute gebracht hat, wie sie die Welt noch nicht gesehen hat, das wird ganz verschwiegen! Wohl aber wird von einer kaum nennenswerten, rein lokalen Ueberschwemmung, die der wachsenden Ernte Schaden bringen sollte, gefabelt. Wie denken sich die Herren D. G. & C. wohl eine Ueberschwemmung in Bahia, die der ganzen Bahia-Ernte jetzt noch Schaden bringen soll? Stehen alle Kakaobäume in einem einzigen Tale oder an einem einzigen Flusse? So müsste es doch sein, wenn eine Ueberschwemmung der ganzen wachsenden Ernte Schaden zugefügt hätte, der nennenswert wäre.

Dass die Firma D. G. & C. über die Versorgung der deutschen Fabrikanten so unterrichtet sein sollte, dass sie darüber ein massgebliches Urteil abgeben kann, ist wohl mindestens zweifelhaft.

D. G. & C. behaupteten, Konsum und Produktion gleichen sich »momentan« aus Unter »momentan« meinen die Herren doch wohl »augenblicklich«. Dann muss ihnen gesagt werden, dass sie sehr schlecht Bescheid wissen. In den letzten Monaten ist der Konsum in den Artikeln, in denen hauptsächlich Konsumkakao steckt, derartig gefallen, dass es eine Verdrehung der

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

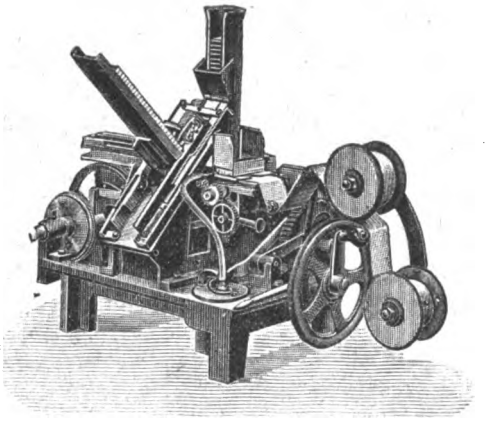
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 284
vom 20. Februar 1907.

Die Hamburgische Handelskammer und die Kakaostatistik. — Vom Haussemachen. — Der »bissige« und »tendenziöse« Gordian. — Neue Glossen zur Kakaohausse. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die Hamburgische Handelskammer und die Kakaostatistik.

Wie von uns mitgeteilt worden ist, hat die Deputation für Handel und Schiffahrt meine Eingabe, worin eine monatliche Bekanntgabe der Einfuhren und Ausfuhren von Rohkakao für das hamburgische Freihafengebiet erbeten wird, der hamburgischen Handelskammer überwiesen und diese um ein Gutachten gebeten Die Handelskammer hat daraufhin die hamburgischen Kakaointeressenten zu einer Versammlung eingeladen, die am 12. Februar stattgefunden hat. Vorher hatte der Syndikus Herr Dr. Jürgens sich durch mich und anscheinend auch durch Herrn Makler Petersen über Einzelheiten zu unterrichten versucht.

Ueber das Ergebnis der Versammlung soll heute kurz berichtet werden.

Es waren gegen 50 Herren erschienen, die alle also am Kakao Interesse haben müssen. Von Fabrikanten habe ich die Herren Wichmann und Gaedke gesehen.

Herr Hermann Robinow, als Vorsitzender der Sektion für Warenhandel und Handelsgebräuche, leitete die Versammlung, der Syndikus Herr Dr. Jürgens half ihm. Herr Robinow sagte einleitend, dass die erbetene monatliche Bekanntgabe der Einfuhr- und Ausfuhrzahlen wünschenswert sei, könne er wohl verstehen, aber er wüsste nicht, ob sie ausführbar sei.

Nach meinem bescheidenen Menschenverstand hätte ich es für nützlich gehalten, ehe ich eine Versammlung von 50—60 Herren einberufe, diese technische Frage erst zu prüfen. Denn wenn vom statistischen Bureau entschieden wird, die Erfüllung der Eingabe ist aus technischen Gründen unmöglich, dann hat alle Unterstützung der Eingabe und alles Debattieren keinen Zweck. Herr Robinow hat aber anders disponiert; er wollte erst aus den Kreisen der am hamburgischen Kakaohandel interessierten Personen hören, ob man die amtliche monatliche Bekanntgabe der Ein- und Ausfuhrzahlen wünsche, ob der Handel an sich von dieser Bekanntgabe Nutzen oder Schaden erwarte.

Drei Kakaomakler befürchteten, nach ihren Aeusserungen, eine Schädigung ihrer Interessen und sprachen das offen aus. Herr Makler Petersen ist der Ansicht, dass die von ihm seit vielen Jahren geführte Statistik seine Schuldigkeit täte und eine amtliche Statistik gar nicht nötig sei. Herr Makler Rackwitz hält eine amtliche Monatsstatistik bei dem »Kleinen Artikel« Kakao für höchst überflüssig, was zu erwarten war. Herr Rackwitz arbeitet stark für die Firma Weinstein in Lissabon. Herr Makler Hambrock ist der Ansicht, dass durch die Einrichtung einer monatlichen Kakaostatistik nur der Spekulation gedient würde. Herr Hambrock arbeitet stark für die Lissaboner Firma Burnay & Co.

Dass ich ganz anderer Ansicht bin, habe ich ausgesprochen. Herr Robert Wichmann unterstützte meine Ansicht, mit der Einschränkung, dass er die Feststellung der heutigen Vorräte für unmöglich halte, weil jede gesetzliche Handhabe fehle. Dagegen wünscht er, dass die Einfuhr- und Ausfuhrzahlen monatlich bekannt gegeben werden. Er dokumentiert das grosse Interesse, das die deutsche Kakaoindustrie an dieser frühe-

Lage bedeutet, wenn das absichtlich oder aus Unwissenheit verschwiegen wird. Uns haben Fabrikanten mitgeteilt, dass ihr Umsatz allein im Monat Januar ca. 40 Proz. weniger betrage, als im gleichen Monat 1906. Als ich dazu ein etwas zweifelhaftes Gesicht machte, bin ich eingeladen worden, selbst die Bücher einzusehen, oder sie durch einen Notar nachprüfen zu lassen. Und hier handelte es sich um Fabrikanten mit Millionenumsätzen.

Die Leser sehen aus jedem Satze, was die Firma will. Sie will Kunden gewinnen, die zu den jetzigen Preisen sich satt kaufen, möglichst bis in den Sommer hinein. Das ist die Tendenz ihres Briefes. Wir wollen davor warnen, und das ist die Tendenz des Gordian, die, was ja möglich und erklärlich ist, der Firma D. G. & C. in Le Havre nicht passt.

Im Schlusssatze ihres Briefes sagt die Firma, sie wäre Händler, Importeur und Kommissionär und hätte nur kleine Vorräte; sie stände der Haussebewegung neutral gegenüber. Sie gesteht dann noch zu: die Statistik des Gordian sei richtig, allein seine Schlussfolgerungen wären vollständig falsch. Das ist leicht behauptet von den Herren. Ich möchte aber doch wohl mal hören, welche meiner Schlussfolgerungen falsch wäre, damit ich mich selbst kritisieren und verbessern kann, oder, da ich fürchte, dass das nicht gut möglich ist, die Beweise für die Richtigkeit meiner Schlussfolgerungen beibringen könnte.

R.

Neue Glossen zur Kakaohausse.

Die Antwerpener Firma Henri Mayer & Co. hat am 1. Februar ihren Agenten, zur Weitergabe an ihre Kunden, ein 7½ Seiten langes Rundschreiben geliefert, worin sie sich gegen das »Unrecht« verteidigt, das ihr durch den »Redakteur« Rieck in Hamburg angetan ist, und auf das heiligste versichert, dass sie von jeher nichts hat wollen, als lautere Wahrheiten vortragen. Nur darum wolle sie sich »mit der Zeitschrift Gordian und ihrem Verleger etwas näher befassen«. — »Aber in Zukunft, so sagt sie auf der siebenten Seite, würde sie, weiteren gegen Henri Mayer & Co. gerichteten Artikeln keinerlei Beachtung schenken« . . —

Wollen mal sehen, ob sie Wort hält.

Wer hat die Polemik angefangen? Ich habe weder von Bock noch von Henri Mayer & Co. vor dem 21. Dezember eine Ahnung gehabt. Dass es einen für Kakao schriftstellernden Herrn Bock gibt, weiss ich erst, nachdem von ihm in der hamburgischen Zeitung »Neue Börsenhalle« am 21. Dezember ein Aufsatz gefunden wurde, der den Hamburgern Haussemut machen sollte. In diesem Aufsatz trägt dieser Herr W. Bock, Prokurist der Firma Henri Mayer & Co. in Antwerpen, nicht bloss verkehrte, halbverstandene oder absichtlich verdrehte Behauptungen vor, sondern er operiert mit gefälschten Zahlen.

Er trägt vor, siehe Gordian Nr. 281, Seite 962, erste Spalte links, »die Produktion hat mit dem Verbrauche durchaus nicht Schritt gehalten, beispielsweise ergibt sich von Bahia-Kakao bis zum 31. Oktober dieses Jahres nur ein Export von 189 300 Sack gegen 231 900 Sack im vorigen Jahre«.

Diese Zahlen sind falsch! Bis zum 31. Oktober 1906 sind von Bahia nicht 189 300 Sack, sondern 316 698 Sack exportiert worden. In Bocks Angaben werden also 117 398 Sack unterdrückt. Und bei den Zahlen des Jahres 1905 gibt Bock 231 900 Sack an, während es nur 199 502 Sack gewesen sind. Um eine angstbringende Differenz zwischen den Ausfuhrzahlen der Jahre 1906 und 1905 herauszubekommen, wird die Zahl des laufenden Jahres um 117 398 Sack zu klein angegeben, und die Zahl des verflossenen Jahres um 32 398 Sack zu gross. —

So schriftstellert Herr W. Bock, der Prokurist der Firma Henri Mayer & Co. in Antwerpen! —

Es macht uns wahrlich keine Freude, mit solchen Kollegen lange Zwiesprache zu halten; aber wir mussten derartige Versuche aufdecken, sonst hätten wir gröblich unsere Pflicht vernachlässigt.

Aus den sieben Seiten des Mayerschen Rundschreibens geht für uns hervor, dass wir es mit recht jungen Leuten zu tun haben! Jung an Jahren und jung an Kakaoerfahrung sind Firmenträger und Prokurist. Es könnte sonst nicht soviel halbverstandenes, halbverdautes zusammengetragen werden. Ein Beispiel: Im Gordian Nr. 281 stehen auf Seite 959 die Durchschnittspreise, die man nach den amtlichen hamburgischen Zahlen in den letzten 25 Jahren in Deutschland bei der Einfuhr von Rohkakao bezahlt hat. Also der Durchschnittspreis pro Kilo für alle Sorten zusammen. Herr Bock schreibt aus dem Gordian die Zahlen ab, gibt sie aber als Preise für Thomékakao aus. Und warum verdreht er hier auch wieder die Statistik? Um nachweisen zu können, dass **Thomékakao** im Durchschnitt der letzten 25 Jahre 66,23 Mk. für 100 Kilo gelöst hat. Ist das wohl zu glauben, dass ein ernsthafter Mann so etwas zuwege bringt? Vor 25 Jahren, also 1882, hat es kaum Thomékakao gegeben! 1890 betrugen die ganzen Ankünfte in Lissabon erst 55 000 Sack!

Was kümmert das alles Herrn Bock! Und dabei brüstet sich Herr Bock mit seinen guten Verbindungen und seinem Verkehr mit Pflanzern und möchte am liebsten verbreiten, dem »Redakteur« des Gordian fehle alles das, was nötig wäre, um sich ein werthabendes Urteil zu verschaffen. Er nennt es eine unbestrittene Tatsache, dass Preise von 55 bis 64 Mk. für Thomékakao den Pflanzern Verluste gebracht haben. Wenn die Herren Henri Mayer & Co schon vor sechs oder sieben Jahren Gordianabonnenten gewesen wären, wenn sie schon etwas länger als zwei Jahre mit Kakao gehandelt hätten, dann würden sie wissen, dass ein dauernder Preisstand von 55–64 Mk. für Thomékakao Millionäre züchtet. Was die Pflanzer in ihrem Vorwärtskommen stört, sind weniger Missernten als Baissespekulationen. An einer anderen Stelle steht näheres darüber.

Dass Thomékakao für Deutschland hauptsächlich in Betracht kommt, ist unrichtig; auf Seite 1014 in Nr. 283 haben wir schon gezeigt, dass von der ganzen Bedarfszunahme Deutschlands im Jahre 1906 für Thomékakao nur 500 000 Kilo — nur 8000 Sack — abgefallen sind. Im Jahre 1907 wird der Anteil ganz sicher sinken.

Die so welt- und kakaoerfahrene Firma Henri Mayer & Co. sagt, »der Vorschlag des Gordian, den Pflanzern einen Preis von 55 bis notfalls bis 60 Mk. zu bieten, »kann den mit den Verhältnissen vertrauten Leuten« — damit meint die jungen Leute in Antwerpen natürlich sich — »nur ein Lächeln abgewinnen.«

Wir sagten vorhin schon, wenn Bock und Mayer schon länger sich um Kakao gekümmert hätten, dann würden sie über die Produktion

Digitized by Google

kosten von Kakao verschiedener Länder schon vor vielen Jahren aufgeklärt worden sein. Der **höchste** Wunsch der San Thomépflanzer ist immer gewesen: Ein Pfund Sterling für die Arroba zu bekommen.

Die Arroba sind 15 Kilo, Herr Bock! Ein Pfund Sterling sind 20,40 Mk., Herr Bock! Die Erfüllung des **höchsten** Wunsches der Pflanzer würde also 68 Mk. für 50 Kilo als Preis sein. Aber in der Gordian-Nummer 77 vom 1. Juli 1898 steht ein Aufsatz: »Ueber die Produktionskosten der Kakaobohnen«, und weiter aus Nr. 121 des Gordian kann Herr Bock lernen — das Lernen ist ihm sehr zu empfehlen — dass bei den vom Gordian genannten Preisen feine Renten aus dem Boden herausgewirtschaftet sind. Kennt Herr Bock den Preis, den eine belgische Gesellschaft vor sieben oder acht Jahren für die Plantage des Grafen de Valle Flor bezahlt hat? Waren es nicht 4 Millionen Mark?

Also das, was Henri Mayer & Co. als unbestrittene Tatsache hinstellen, dass die Preise von 55 Mk., 57 Mk., 58 Mk., 64 Mk. den Pflanzern Verluste gebracht haben und bringen müssten, ist barer Unsinn. Bei solchen Preisen verdienen die gut wirtschaftenden Plantagen ein Heidengeld; verbummelte Plantagen gehen bei jedem Preise zugrunde. —

Das niedlichste in dem Mayerschen Rundschreiben ist natürlich, dass Mayer sich immerfort auf die Weinsteinschen Aufsätze im »O Dia« stützt: also Bock lobt die Weinsteinschen Aufsätze, Weinstein die Bockschen; Weinstein benützt dieselben Phrasen, z. B. die Phrase von den »ökonomischen Gesetzen«, die Bock benutzt, und so tragen beide eine und dieselbe Kappe.

Henri Mayer & Co. wissen auch ganz genau, dass die Fabrikanten schon seit Monaten von der Hand in den Mund kaufen und entblösst sind von nennenswerten Vorräten. Ach, wenn ich Herrn Bock doch einmal auf alle die Läger der Fabrikanten führen könnte, die noch auf Monate hinaus versorgt sind!

Dass sie das Märchen von der riesigen Zunahme des amerikanischen Konsums am 1. Februar noch weiterspinnen, mag ihnen verziehen werden; es sind eben noch junge Leute, die leicht an alles glauben. Inzwischen wird ihnen ja die Nummer 283 die sogenannte riesige Konsumzunahme erklärt haben. (Apropos! Als bis Ende September 1906 die Zunahme in Amerika noch nicht über 4½ Prozent gekommen war, verkleinerte man absichtlich die Einfuhrzahlen des vergangenen Jahres 1905. — Kann uns wohl jemand gelegentlich solche Tendenzberichte einschicken, in denen vor November 1906 schon immer die Zunahme in Amerika als ungeheuerlich ausgerufen wurde?)

Wir sind nun mit den Herren Henri Mayer & Co. in Antwerpen und mit deren Prokuristen W. Bock fertig. Wir haben festgestellt, dass Bock in seinem ersten Aufsatze, den er bei der hamburgischen Zeitung »Neue Börsenhalle« angebracht hat, mit gefälschten Bahiazahlen operiert hat; wir haben bewiesen, wie bitternotwendig es war, derartigen Versuchen mit dem schwersten Rüstzeug der Wahrheit entgegenzutreten. Nun aber sind wir mit ihm und seiner Firma fertig.

* * *

Auf Herrn Delbancos Londoner Marktberichte wollten wir heute ausführlich zurückkommen. Er hat aber in dem Berichte vom 31. Januar angekündigt, er wolle in seinem nächsten Bericht zeigen, dass der Weltkonsum laut amtlichen Ziffern um zehn Prozent zugenommen habe, **in Wirklichkeit aber noch um mehr,** und dass die Produktion hiermit nicht Schritt gehalten habe.

Nun möchten wir diese neuen Delbancoschen Lehren doch lieber abwarten; hoffentlich kommt er bald damit heraus. —

Man beachte den einen Satz, »laut amtlichen Zahlen habe der Weltkonsum um zehn Prozent zugenommen, in Wirklichkeit aber noch mehr«, dann weiss man, wen man vor sich hat. Die amtlichen Zahlen sind nicht massgebend, so lehrt Herr Delbanco; er wird beweisen, dass die »Wirklichkeit« noch ganz andere Zahlen bringt. Auf diese »Wirklichkeit« sind wir nun alle wirklich sehr gespannt. —

Inzwischen sind Herrn Delbanco aber schon die Felle weggeschwommen. In der Londoner Auktion der letzten Woche sind die Preise für Konsumsorten, wie Dominica, St. Lucia, Jamaica, um 3—4 Mk. für 50 Kilo gefallen; die Preise für Grenada sind auch um 2—4 Mk. gesunken; Thomé ist unverkauft geblieben. Dabei haben die Auktionsverkäufer noch Glück gehabt: ein einziger grosser englischer Konsument hatte Kaufstimmung und deshalb ging das meiste, was verkauft worden ist, in diese eine Hand über. Hätte dieser eine grosse Käufer keine Kauflust gehabt, dann hätte die ganze Auktion wenig Zweck gehabt.

Herr Delbanco muss einen merkwürdigen Rechenunterricht genossen haben. Ich bitte darum, einmal mit mir »seine statistische Tabelle« nachzuprüfen, die er von den Hauptstapelplätzen London, Liverpool, Havre, Hamburg, New-York am 31. Januar gibt. Den ersten Platz in dieser Reihe, London, und den letzten Platz, New-York, hat er rechnerisch ganz nett überwunden. Aber bei den Plätzen Liverpool, Havre, Hamburg hat er sich dermassen verrechnet, das heisst in seinen eigenen Zahlen verhaspelt, dass er die am 31. Dezember 1906 vorhandenen Vorräte für diese drei Plätze um 120 283 Sack niedriger aufzeichnet, als sich ergibt. Ich bitte, Bleifeder und Papier zu holen und mit mir zusammen Herrn Delbancos Unzuverlässigkeit aufzuschreiben. Nach Delbancos Zahlen muss sich folgendes ergeben:

Am 31. Dezember 1904 hatte Liverpool einen Vorrat von	6 959	Sack
dazu sind neue Zufuhren im Jahre 1905 gekommen von . . .	134 516	»
das macht zusammen	141 475	Sack
Es sind im Jahre 1905 abgeliefert worden	131 381	»
folglich bleibt für den 31. Dezbr. 1905 ein Vorrat von	10 094	Sack
im Jahre 1906 sind dazu gekommen	168 760	»
das macht zusammen	178 854	Sack
es sind im Jahre 1906 abgeliefert worden	166 995	»
folglich betrug der Vorrat am 31. Dezember 1906	**11 859**	Sack

Nach diesen Delbancoschen Zahlen, mussten also am 31. Dezember 1906 in Lissabon liegen 11 859 Sack!

Delbanco führt aber nur 725 Sack auf; Delbanco hat sich also bei Liverpool um 11 134 Sack verrechnet.

Bei Le Havre verrechnete er sich weiter um 19 648 Sack.

Bei Hamburg verrechnet er sich um 89 501 Sack! Diese Verrechnungen finden immer

Digitized by Google

nach der gleichen Methode statt. Hamburg wollen wir wieder, mit Delbancoschen Zahlen, vorrechnen. Delbanco gibt den Hamburger Vorrat für den 31. Dezember 1904 mit . . . 44 027 Sack an, er berechnet die Zufuhren in 1905 mit . . . . . 591 979 »

das gibt zusammen 636 006 Sack
er gibt als Ablieferungen für 1905 auf . . . . . 550 787 »

folglich müsste am 31. Dezember 1905 ein Vorrat sein von 85 219 Sack
die Zufuhren für 1906 gibt Delbanco an mit . . . . . 634 558 »

das gibt zusammen 719 777 Sack
er rechnet davon ab die Ablieferungen aus 1906 . . 588 700 »

so dass der Hamburger Vorrat sein musste 31. Dez. 1906 131 077 Sack

Kalt lächelnd führt Delbanco aber für den 31. Dezember 1906 eine Hamburger Vorratszahl von nur 41 576 Sack auf. —

Was sagt man zu einer derartigen Aufrechnungsmethode?

Dass wir nun furchtbar neugierig sind, die von Delbanco angekündigte Uebersicht über den »wirklichen«,nicht »amtlichen«,Weltkonsum kennen zu lernen, wird man begreifen.

* * *

Die Lissaboner Firma Burnay & Co. hat in Briefen an ihre deutschen Agenten sich als Verfasser solcher Artikel bekannt, die in der Lissaboner Zeitung »Jornal do Commercio« wiederholt erschienen sind und weiter erscheinen. In einem dieser Briefe an ihre deutschen Agenten finden wir den Satz: »Herr Otto Ziems hier, der billig vorverkauft hatte, füttert den Gordian mit komischen Baisseberichten, und der Gordian fügt seine eigenen, wenig vornehmen Glossen hinzu«. — Einige Sätze vorher wird von dem »edlen« Gordian gesprochen.

Wem meine Glossen in der letzten Nummer des Gordian, die über Behauptungen und Handlungen des Herren Merck, Baron Merck gefallen sind, etwas hart geklungen haben, dem seien diese Sätze und vieles andere dazu, vorgehalten. Dann wird er eine Erklärung dafür haben, wenn aus der Gordianfeder hin und wieder ein hartes Wort kommt. Dass der Gordian sich von keinem Menschen füttern lässt, weiss jeder, der mich, den Herausgeber, kennt. Und dass die Firma Otto Ziems in Lissabon den Gordian mit komischen Baisseberichten versorge, und dass sie das täte, weil sie »billig vorverkauft habe«, sind Erfindungen schlimmster Herkunft. Wir haben die Firma Ziems natürlich befragt, ob die Burnaysche Behauptung, sie hätte à la Baisse spekuliert, wahr wäre. Es ist uns darauf mitgeteilt, dass solche Lügen in Lissabon seit Dezember herumgetragen würden; man habe seit Dezember den Pflanzern vorgeschwindelt, Ziems hätte 20 000 Sack Kakao im Dezember und Januar zu liefern, wäre noch nicht gedeckt und müsste unbedingt kaufen. Nun seien inzwischen diese Monate vergangen, Ziems hätte nicht zu kaufen brauchen, die Lügen über ihn wären nun auch endlich von den Pflanzern als Lügen erkannt. — — —

Also, wohin man sieht, Lug und Trug! — Verdächtigungen, Beschuldigungen und andere Treibereien, alles zu dem Zwecke, die Kakaopreise hoch zu halten, den Pflanzern vorzureden, sie brauchten nicht billiger zu verkaufen, die Konsumenten müssten ihnen kommen usw.

* * *

Ueber eine interessante Schiebung werden wir das nächste mal ausführliches bringen können, heute nur Andeutungen: Nach der hamburgischen Maklerstatistik sollen am 31. Dezember 1906 von afrikanischen Kakaos (Thomé, Akra, Kamerun, Lagos, Victoria) zusammen nur 5580 Sack in Hamburg anwesend gewesen sein. Das sei heute nur festgestellt.

In den ersten Tagen des Januar sind allein von Thomékakao 22 572 Sack **von Hamburg** nach Amerika abgeschoben worden, von denen mindestens 20 000 Sack in Spekulantenhänden waren und noch sind.

Auch das sei heute nur festgestellt; wir untersuchen diese Schiebung und ihren Zweck näher. Auch haben Trinidadleute im Januar 10 371 Sack nach Amerika reisen lassen, jedenfalls weil auch sie das Märchen von der riesigen Konsumzunahme in den Vereinigten Staaten gehört und geglaubt haben, um daran schnell noch profitieren zu können.

* * *

Dass ich die Preise des Kakaos nicht nach unten reden oder schreiben kann, möge man immer dann bedenken, wenn, wie heute doch wohl von keinem Menschen mehr bezweifelt wird, die Spekulation herrscht. Siehe den Artikel »Vom Haussemachen«. Alles was ich tun kann, ist, zunächst zu verhindern, dass die Fabrikanten den Spekulanten Glauben schenken und sich zu den heutigen hohen Preisen die Läger auf Monate hinaus voll Kakao kaufen. Wenn die Spekulation herrscht, könnte es Tag und Nacht Kakao regnen, man würde **ohne Not** die Preise doch nicht sinken lassen.

Sehr hübsch sagt das auch Herr Justus aus Hamburg in seinem Bericht vom 19. Januar mit den Worten:

»Das ausschlaggebende Zünglein an der Wage der Gestaltung des Marktes für die nächsten Monate dürfte St. Thomé und Principe, bezüglich Lissabon sein, welches zurzeit das grösste Lager und die grössten Zufuhren aufweist.

Die zu beantwortenden Fragen zur Beurteilung des zukünftigen Marktes sind nach unserer Ansicht:

1. In welchem Verhältnis stehen »die Läger bei den Fabrikanten plus Läger in den Stapelplätzen plus Zufuhren« zu »der Grösse des Konsums« und zwar erstens

a) wenn Lissabon die Kraft behält für seine Zufuhren jetzige oder gar höhere Preise zu fordern

und zweitens

b) wenn es möglich ist, die Lissaboner Zufuhren bezüglich Läger zu ignorieren.

Das richtige Fazit zu gewinnen, ist dem Fabrikanten leichter als anderen.«

Herr Justus sagt unter a: Kann Lissabon es aushalten, die ihm wegen zu hoher Preisforderung nicht abgekauften Vorräte länger einzuschliessen, dann können sich die Fabrikanten auf den Kopf stellen — und der Gordian dazu — die Preise werden nicht zurückgehen. Unter b sagt Herr Justus: Die Preise werden erst dann zurückgehen, wenn sich die Fabrikanten genügend mit anderen Sorten versorgen können, den Thomé-Kakao also ignorieren können. Also kurz, erst die äusserste Not, erst dann, wenn die Lissaboner sehen, dass die Kakaowelt auch ohne Thomékakao leben kann, erst dann wird die spekulierende Kraft

Digitized by Google

unterliegen, erst dann wird die Preisfestsetzung durch das Verhältnis geschehen, in dem der Vorrat zum Bedarf steht.

* * *

In Lissaboner Zeitungen werden die Pflanzer weiter scharf gemacht. Am 2. Februar heisst es — wieder aus der Feder des Baron Merck von der Firma Burnay & Co. stammend — wir befänden uns in einer Epoche der Trägheit, sowohl in betreff des Ausbleibens von Aufträgen aus dem Auslande, als auch in betreff der abwartenden Haltung der Lissaboner Ringpflanzer. Trotzdem wird von einem festen Markt gesprochen; trotzdem wird am Schlusse von dem Verkauf bedeutender Lots gesprochen, die zu 5150 Reis für die Arroba feinen Thomés zu stande gekommen seien. Natürlich wird auch weiter bestritten, dass diese Preise nur durch Spekulationstreibereien entstanden sind und gehalten werden. Ein Vorrat von 110000 Sack auf Lissaboner Lager wird zugestanden, aber es wird dazu gesagt, dass diese Vorräte sich in den Händen von Häusern befänden, die eine Kapitalstütze von 90 Millionen Mark hätten. Aber trotzdem wird bestritten, dass in Lissabon in Kakao spekuliert worden sei. Ja, will Herr Baron Merck denn nicht bald einmal definieren, was er unter »Spekulation« versteht?

Trotzdem am Anfang dieses Aufsatzes von der »Epoche der Trägheit« gesprochen wird, heisst es am Schlusse »es wurden bedeutende Lots zu 5150 Reis verkauft«. —

Kann man für einen solchen Widerspruch auch auf eine Aufklärung rechnen?

* * *

Im Lissaboner »Jornal do Commercio« Nr. 15 920 vom Sonntag, den 10. Februar 1907, lesen wir über Kakao folgenden Bericht:

»Wenig oder nichts haben wir diese Woche zu berichten.

Die Fabrikanten fahren fort, sehr beschränkte Aufträge zu erteilen. Aus Deutschland schreibt man uns, dass sich dort eine »heilige Allianz« der Fabrikanten gegen Lissabon und die Pflanzervereinigung vorbereitet, die deren Widerstand brechen soll. Vorderhand scheint es uns nicht sehr wahrscheinlich, dass durch diese Tatsache die Preise beeinflusst werden.

Hier gibt es Käufer für Kakao zu 5100 reis für den feinen und für 4700 bis 4750 reis für Paiol. Verkäufer gibt es wenig.

Die Märkte sind fest, und wir sehen keine Wahrscheinlichkeit, dass eine Baisse eintreten wird.« —

Das letzte ist erdichtet. Denn am 10. Februar lagen Berichte aus der ganzen Welt, aus England, Frankreich, Hamburg, vor, dass die Preise nachgegeben hatten. Davon sollte man doch wohl in Lissabon am 10. Februar auch schon läuten gehört haben!?

* * *

Der erste Februardampfer »Lusitania« hat am 15. Februar in Lissabon 23245 Sack Thomékakao angebracht. Der Lissaboner Vorrat betrug am 16. Februar 125492 Sack. Ein zweiter Dampfer wird in wenigen Tagen eintreffen und weitere 15—16000 Sack bringen, so dass die Februarzufuhren nahezu 40000 Sack betragen werden. Von anderer Seite hatte man Anfang Februar nur 25—30000 Sack angekündigt, was unrichtig ist.

* * *

Was an anderer Stelle, auf Seite 1041, ausführlicher vorgeführt wird, möchte ich auch hier schon vortragen. In den ersten sechs Wochen dieses Jahres sind in Hamburg schon 97298 Sack Kakao angekommen. (Vom 1. Januar bis 16. Februar sind es 101430 Sack.) Das geschieht in einer Zeit der sogenannten Bohnenknappheit! In den letzten drei Jahren, in denen wir stets steigenden Konsum, stets steigende Ernteerträge, niedrige Preise hatten, haben die Zufuhren zwischen dem 1. Januar und 15. Februar betragen:

1906	84803	Sack
1905	88928	»
1904	73092	»

Jetzt bei den um 13000 Sack grösseren Zufuhren, bei dem rapide sinkenden Konsum, haben wir Hausse und hohe Preise.

Und noch immer gibt es Leute, die diese Verhältnisse zu rechtfertigen versuchen.

* * *

Die Guayaquilfirma Reyre frères & Co. in Paris sagt in ihrem Monatsbericht vom 4. Februar 1907:

»Les prix sont plus que jamais orientés à la hausse, et il faudrait s'étonner qu'il en fut autrement, quand on voit qu'aux États-Unis avec une consommation moyenne de 1500 sacs par jour, les stocks ne représentent pas un approvisionnement suffisant pour une quinzaine. Ce pays est donc obligé de faire des achats au jour le jour et à des prix supérieurs à ceux que l'on paierait en Europe pour pourvoir se procurer la matière première indispensable et l'on comprend l'effet que peut produire cette manière d'opérer pendant une période de faibles recettes.«

Also am 4. Februar 1907 waren die Preise mehr als je zur Hausse geneigt, und es wäre sonderbar, wenn sich dies nicht so verhielt, wenn man bei den Vereinigten Staaten mit einem durchschnittlichen Tagesverbrauch von 1500 Sack beachtet, dass die Vorräte kaum für 14 Tage genügen. Die U. S. müssen tagaus, tagein kaufen, und zwar zu höheren Preisen, als man in Europa bezahlt, um sich mit dem unentbehrlichsten ersten Rohstoff zu versorgen, und man begreift die Wirkung, die sich auf diese Weise bei schwachen Zufuhren zeigt.

Hierzu bemerken wir, dass am 4. Februar 1907 die festen Forderungen für die Kakaosorten schon gewackelt hatten, wie im Gordianheft 283 vom 7. Februar 1907 zu lesen ist, dass die Vereinigten Staaten wohl einen durchschnittlichen Tagesverbrauch von 1500 Sack haben können, was aber keine besonders aufregende Tatsache ist, denn die Zufuhren sind, besonders in den letzten Monaten drüben so reichlich gewesen, dass man dort gern 2000 und noch mehr Sack täglich hätte verarbeiten können, ohne Mangel an Rohstoff zu haben. Wir haben uns in den letzten Heften so eingehend schon mit dem nordamerikanischen Kakaoverbrauch beschäftigt, dass wir heute nur darauf verweisen wollen. Zuletzt geschah dies im Gordianheft 283 vom 7. Februar 1907 auf den Seiten 1008 bis 1010. Wir wiederholen heute nur, dass in Neuyork ebenso wie in Hamburg weit mehr Kakao liegt, als die von privater Seite aufgestellten Statistiken anzugeben für gut finden, nur wissen wir nicht, in welchem Umfange sich diese Vorräte in Händen des Kakaohandels befinden, oder ob sie zum grösseren Teil die Fabrikböden zum Biegen und Knacken bringen. Also kann von einem »Zwang« der amerikanischen Fabrikanten zum Einkaufen nicht die Rede sein. Viel näher liegt es, zu behaupten, dass die Amerikaner zum Teil noch recht alte Schlüsse laufen haben, sodass der Kakaohandel und nicht die amerikanische Kakaoindustrie in der Klemme sässe. Auch für die höheren Preise, die angeblich drüben bezahlt werden, fehlt der bündige Beweis. Einige Dutzend

Digitized by Google

Sack, die etwa in Neuyork — nach Londoner Vorbild — zu besonders hohen Preisen Käufer finden, lassen noch keinen Schluss auf die allgemeine Preislage zu. Da die Amerikaner ausserdem gleich in grossen Mengen kaufen, werden sie ihren Kakao sicherlich billiger bekommen, als ein grosser Teil ihrer europäischen Kollegen, die selbst bei den billigsten Preisen immer nur tropfenweise kaufen. Die Wirkung zeigt sich jetzt, aber nicht so, wie Reyre frères ausführen, denn bei der Einkaufsweise der Amerikaner werden die Fabrikböden bei den meisten mit Kakao überfüllt, der noch zu den alten Preisen gekauft wurde.

* * *

Die Hamburgische Firma Justus & Co. sagt in einem Bericht vom 11. Februar d. J. folgendes:

»Laut »Gordian« (Nr. 283, Seite 1016) sollen die Zufuhren in Frankreich, England, New-York und Hamburg im Jahre 1906 betragen haben

im Januar	14 993	Tonnen
» Februar	14 448	»
» März	12 545	»
» April	10 882	»
» Mai	10 897	»
total für 5 Monate	63 765	Tonnen
oder	1 275 300	Zentner.

Der durchschnittliche Jahreskonsum ergibt für diese fünf Monate (wenn wir für die Berechnung nur den Durchschnitts-Jahreskonsum von 1905 mit 3000000 Zentner zugrunde legen, ohne den erhöhten Konsum von 1906 in Anschlag zu bringen) die Summe von:

1250000 Zentner.

Konsum und Zufuhren würden also ungefähr balanzieren bis Ende Mai 1907, wenn wir gleich hohe Zufuhren sehen wie 1906, und wenn nicht die Konsumziffer, die nach 1905 berechnet ist, zu klein gegriffen ist.

Wir hätten dann Ende Mai d. J. mit ungefähr den gleichen Lägern in den verschiedenen Stapelplätzen zu rechnen, wie ultimo Dezember 1906.«

Die Firma Justus & Co. hat sich, wie man sieht, auf den Gordian bezogen. Wir bemerken, dass aus dem Gordian nur die fünf Zahlenreihen stammen, die die Zufuhren für die Monate Januar, Februar, März, April, Mai in Frankreich, England, Neuyork und Hamburg für das Jahr 1906 zeigen. Alles andere aber ist nicht aus dem Gordian entnommen, sondern ist von der Firma Justus berechnet, und nach unserer Meinung nicht richtig berechnet. Wenn die Firma Justus die Zufuhrzahlen Monat für Monat einzeln berechnet, dann muss sie auch, wenn sie Zufuhr und Konsum miteinander vergleichen will, die Konsumzahlen Monat für Monat berechnen. Sie darf nicht, wie sie es getan hat, den Konsum aus den Zahlen des Jahresdurchschnitts nehmen! Sie wird ohne weiteres finden, dass sie hier einen rechnerischen Fehler begangen hat, denn sie wird als Kakaofirma aus ihren Büchern und aus ihren langjährigen Erfahrungen ersehen können, dass der Konsum in den ersten fünf Monaten erheblich kleiner ist, als sich aus dem Jahresdurchschnitt ergibt.

In den vier Hauptländern Frankreich, England, Nordamerika und Deutschland sind vom Verbrauch aufgenommen (in Tonnen):

im	1904	1905	1906
Januar	11098	10345	13376
Februar	9308	7914	9932
März	11634	10084	10370
April	8030	8518	8388
Mai	7196	9154	8594
	47266	46015	50660

Wir sehen oben, dass die Zufuhren für die ersten fünf Monate des Jahres 1906: 63765 tons betragen haben. Wir sehen ferner aus der zweiten Aufrechnung, dass der Verbrauch 1906 in den ersten fünf Monaten nur 50660 tons, 1905 sogar nur 46015 tons, 1904: 47266 tons betragen hat. Herr Justus aber ist durch seinen Rechenfehler zu einer Verbrauchszahl von 62500 tons gekommen. Dahin musste er kommen, weil er eben den Verbrauch nicht Monat für Monat, sondern nach dem Verbrauch des ganzen Jahresdurchschnitts berechnet hat.

Um die Richtigkeit unserer Rechnungsweise weiter zu beweisen, setzen wir die Zufuhrzahlen, ebenfalls für die drei Jahre 1904, 1905, 1906, und ebenfalls Monat für Monat gefunden, hierher. Vergleicht man nun die wirklichen Zufuhrzahlen für die vier Hauptländer und für die fünf ersten Monate mit den wirklichen Verbrauchszahlen für dieselben vier Länder, für dieselben ersten fünf Monate, so ergibt sich:

im Jahre	betrug der Zufuhr-Ueberschuss
1904	24 798 tons,
1905	15 987 »
1906	13 105 »

wie aus der folgenden Zahlenreihe bewiesen wird.

In den Empfangshäfen von Frankreich, England, Nordamerika und in Hamburg sind angekommen (in Tonnen):

im	1904	1905	1906
Januar	12895	11883	14993
Februar	15757	11717	14448
März	15079	14757	12545
April	13919	11066	10882
Mai	14414	12579	10897
	72064	62002	63765

Aus dem Verhältnis dieser und der Verbrauchstabelle ist ohne weiteres ersichtlich, dass der monatliche Durchschnitt des Jahresverbrauchs nicht neben die tatsächlichen Zufuhren in den Empfangshäfen gestellt werden darf.

Hiermit wollten wir nur das richtig stellen, was nach unserer Ansicht aus dem Bericht der Firma Justus zu irrtümlichen Schlüssen führen musste.

* * *

Unser letztes Kabel über die Marktlage in den Vereinigten Staaten meldet vom 18. Februar abends, dass Kakaobutter ruhig, Kakaobohnen schwach und zurückgehend im Preise seien.

Durch diese Depesche werden alle brieflichen Berichte aus der letzten Zeit bestätigt: Die Vereinigten Staaten sind weiter über den wirklichen Bedarf versorgt.

Im Gegensatz hierzu hat der hamburgische Makler Rackwitz am 15. Februar noch den folgenden Satz durch hamburgische Tageszeitungen gejagt:

»Neuyork höher, dieses kaufte den grössten Teil der jüngsten Zufuhren von Bahia und Samaná auf.«

Es ist nur gut, dass man im Kakaomarkt die Leichtgläubigkeit eingebüsst hat. R.

Kakaobohnen.

Bericht vom 18. Februar 1907.

Der Lauf des Marktes zeigte auch in den letzten vierzehn Tagen nicht aufwärts, sondern in ständigem Hin und Her haben die Preise sämtlich einige weitere Mark verloren. Das gilt von London, Liverpool, Hamburg und auch von New-York. Sonst bot der

Digitized by Google

Markt wenig neues; scheinbar sind die Fabrikanten mit »tendenziösen« Berichten in den letzten vierzehn Tagen weniger bearbeitet worden als vordem.

Diese abwärts zeigende Richtung der Preise, mag sie zugestanden werden oder nicht, hat Käufer, die nicht länger warten konnten, herbeigelockt. Nur so sind die wenigen Umsätze, von denen berichtet wird, zu erklären. Im übrigen bleibt Abwarten und Zusehen für den, der es kann, auch heute immer noch die beste Losung.

Die Hamburger Zufuhren zeigen für die erste Februarhälfte 1907 eine weitere Zunahme, wie aus folgender Aufstellung hervorgeht:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 1. bis 15. Februar 1907.

Bremen	7 657 Sack
Liverpool	6 769 »
Lissabon	5 376 »
West-Afrika	4 732 »
Southampton	3 087 »
Le Hâvre	1 427 »
Neuyork	1 179 »
Westindien	861 »
Colombo	557 »
London	257 »
Leith	99 »
Antwerpen	89 »
Aarhus	33 »
Zusammen	32 123 Sack
gegen 1906	28 214 »

	1907	1906	1905
Seit Jahresanfang	97 298	84 803	88 928 Sack
mehr als i. Vorj.	+ 12 495	+ 4 125	+ 17 758 »
weniger			

Im übrigen verweisen wir auf die folgenden

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. In der ersten Hälfte des Februar 1907 sind in Guayaquil 9500 Quintales angekommen gegen 15000 Quintales 1906 und 2000 Quintales 1905. Nach den vorliegenden Berichten ist mit einer Verspätung der Ernte zu rechnen, doch werden bei normal verlaufener Regenzeit normale Zufuhren erwartet.

Anfang Februar 1907 sind in Guayaquil

für Arriba	32	bis 33	$
» Balao	31	» 31½	»
» Machala	30	» 30½	»

für den spanischen Zentner von 46 Kilo zum Kurse von 196 bis 198 frs angeschrieben worden. Dies ergibt, umgerechnet auf 50 Kilo, in deutscher Währung

für Arriba	55.50	bis	57.23 Mk.
» Balao	53.75	»	54.65 »
» Machala	52.05	»	52.90 »

In Hamburg wurden am 16. Februar 1907 für Arriba, superior epoca 85.50 Mk. Dezember/Januar-Verschiffung gefordert, während Januar-Februar-Verschiffung 2 Mk. höher stand; Balao war mit 84 Mk., Machala mit 83 Mk. angeboten. Diese Hamburger Forderungen stehen auf der Kostfracht-Grundlage.

Trinidadkakao. Aus Port of Spain wird berichtet, dass das Wetter im Januar für die im Mai, Juni reif werdenden Früchte sehr günstig war, dass aber das Regenwetter die Arbeiten der jetzigen Ernte beeinträchtigt hätte, sodass im Januar 1907 weniger Kakao angebracht sei, als erwartet wurde. Dagegen fiel in den letzten Januartagen weniger Regen, sodass die Wege auftrocknen konnten und für den Transport von den Pflanzungen brauchbar wurden. Die Preise konnten sich unter diesen Umständen im Januar 1907 halten; mehrere umfangreiche Partien wurden nach London auf die Auktionen geschickt, doch fehlen darüber noch Zahlen.

In der ersten Januarhälfte sind von Port of Spain 3043 Sack verladen worden; das meiste ging nach Nordamerika, nur 149 Sack nach Europa.

Auf den Londoner Auktionen kamen nur kleine Umsätze zustande. Von den angebotenen 328 Sack wurden am 5. Februar 77 Sack und am 12. Februar von 1040 Sack gar nur 24 Sack verkauft. Ausserdem fanden ganz kleine Umsätze statt, aber während am 12. Februar noch 94 s für fein bezahlt wurden, fanden die übrigen kleinen Lots zu 92 s Käufer. Die Trinidadsorten waren in der vergangenen Woche offenkundig vernachlässigt.

Die Vorräte konnten sich ein wenig bessern, sie haben am 9. Februar 1907 5427 Sack umfasst.

Thomékakao. Der erste Februardampfer »Lusitania« ist in Lissabon am 15. Februar 1907 mit 23245 Sack angekommen. Die Vorräte im Lissaboner Zollhause haben am 16. Februar 1907 125492 Sack betragen. Dort haben am 22. Februar 1906 97516 Sack und am 22. Februar 1905 85000 Sack gelegen.

Im Februar 1907 werden, da ein leerer Dampfer auf der Ausreise strandete, nur zwei Dampfer in Lissabon ankommen; der zweite Dampfer wird etwa 15—17000 Sack bringen.

Die Forderungen für Thomésorten haben am 16. Februar betragen für fein 79 Mk., für mittel ohne Einwurf 74 Mk., für kurant 70 Mk. Alle Preise verstehen sich sowohl für sofort greifbare wie später lieferbare Ware auf der Grundlage cif Hamburg.

Bahiakakao. Ueber die Februarankünfte in Bahia lag noch nichts vor. Dagegen können wir melden, dass die Ausfuhren im Januar 1907 in Bahia 34075 Sack betragen haben. Davon sind 25506 Sack nach Europa, 6944 Sack nach den Vereinigten Staaten und 1625 Sack nach dem La Plata verladen worden. Im Januar 1906 sind im ganzen 44793 Sack und 1905 31690 Sack von Bahia auf die verschiedenen Märkte geschickt worden.

Die Hamburger Forderungen haben am 16. Februar 80.50 Mk. für superior und 77 Mk. für fair fermented betragen, alles Kostfracht Hamburg, sofortige oder spätere Abladung. Aus einem Hamburger Bericht entnehmen wir, dass Locoware billiger angeboten wird, als nach von drüben gekabelten Preisen möglich ist. Man ist also in Hamburg heute gern geneigt, die greifbaren Partien selbst mit einem Nachlass im Preise abzustossen.

Samaná/Sanchez-Kakao. Bei den kleinen Ankünften in der jetzt zu Ende gehenden schwachen Erntezeit ist die allgemeine Aufmerksamkeit mehr anderen Sorten zugewandt. Im Jahre 1906 fanden die ersten umfangreichen Verladungen im April statt; wann in diesem Jahre die ersten stärkeren Mengen erscheinen werden, vermögen wir heute nicht zu sagen, da uns im Augenblick neuere Nachrichten noch fehlen.

Es wurden in Hamburg am 16. Februar 75 Mk. cif Neugewicht, für Samaná gefordert.

Akrakakao. Von Akrakakao sind in der Berichtszeit weitere Ladungen in den Empfangshäfen eingetroffen, in Hamburg und in anderen Plätzen, so in Liverpool 4631 Sack. Die Forderungen hierfür haben unter dem Druck der reichlichen Zufuhren nachgeben müssen. In Hamburg wurden am 16. Februar 1907 67 Mk. cif Neugewicht gefordert, am 2. Februar 1907 wareh es 69 Mk., die verlangt wurden.

Kamerunkakao. Feine Kamerunkakaos sind mit 78.50 Mk., kurante Sorten mit 76.50 Mk. cif Neugewicht angeboten. Viktoriakakaos waren mit 65 Mk., rauchige Viktoriabohnen mit 60 bis 61 Mk. angestellt.

Grenadakakao. Von dort kommen fortgesetzt gute Nachrichten, und die vorliegenden Ausfuhrzahlen bestätigen, dass die Ernte entsprechend ausfällt. Vom 12. bis zum 19. Januar 1907 sind weitere 3799 Sack verschifft, und seit dem 1. Oktober bis zum 19. Januar stellen sich die Verschiffungen auf

Digitized by Google

25 599 Sack 1906/07
19 989 » 1905/06
21 703 » 1904/05

Auch in den Empfangshäfen sind diese Mengen zu spüren. In London sind in der ersten Februarhälfte allein 4361 Sack Grenada angekommen, und auf den beiden Auktionen am 5. und 12. Februar 1907 waren 3260 und 3061 Sack angeboten; davon wurden 769 und 2462 Sack verkauft. Der hohe Umsatz auf den Auktionen am 12. Februar ist durch Aufträge eines grösseren englischen Fabrikanten erzielt worden. Unter der Hand fanden ausserdem noch 1820 Sack Käufer. Die Preise, die in der ersten Woche schon nach unten schwankten, haben in der letzten Woche um weitere 2 bis 4 s nachgegeben. Kurant bis mittel wurde mit 73 bis 75.50 s, gut bis fein mit 76 bis 79 s bezahlt. Geringere Partien gingen bis zu 70 s herunter.

Die Londoner Vorräte haben am 9. Februar 1907 6881 Sack Grenadakakao betragen, sind also um mehrere tausend Sack seit dem 2. Februar gestiegen.

Ceylonkakao. Auf den Londoner Auktionen am 5. und 12. Februar waren 1428 und 1658 Sack zum Verkauf gestellt. Verkauft wurden 790 und 412 Sack. Ferner konnten noch 200 Sack verkauft werden. Die Preise gaben in der Berichtszeit um etliche s nach. Kleine feine Bohnen brachten zuletzt 73 s, kurante bis mittlere Sorten 72.50 bis 78 s, gute bis feine 80.50 bis 89.50 s. Eingeborenensorten wurden mit 70 bis 71 s bezahlt.

Aus Colombo fehlten nähere Nachrichten über den Januar 1907.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 5. und am 12. Februar 1907 statt. Das Angebot hat im ganzen 7074 und 7434 Sack betragen. Davon wurden 2808 und 3277 Sack verkauft.

Am ersten Auktionstage war die Nachfrage durchweg gering, und die Preise gaben allgemein auf den Auktionen selbst und in den folgenden Tagen nach, teilweise bis zu 2 s.

Am zweiten Auktionstage wiederholte sich ein ähnlicher Hergang. Die Nachfrage war noch geringer, sodass die Forderungen bereitwillig ermässigt wurden, wenn nur die Käufer anbeissen wollten. Soweit Umsätze zustande kamen, gaben die Preise im allgemeinen weitere 2 bis 4 s nach.

Einzelheiten darüber sind bei den verschiedenen Sorten mitgeteilt.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen für den Januar folgende Zahlen in Sack:

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr
1907	17 833	13 095	5 441
1906	36 614	19 481	4 063
1905	24 095	16 201	4 599

In der Woche vom 2. bis zum 9. Februar 1907 haben die Zufuhren die Abforderungen zum Verbrauch und zur Ausfuhr um 4000 Sack etwa übertroffen, sodass die Londoner Vorräte am 9. Februar 1907 45 770 Sack umfassten gegen 73 487 Sack zur gleichen Zeit 1906 und 84 989 Sack 1905.

Die nächsten Auktionen werden in London am 19. Februar 1907 stattfinden. Soweit schon bekannt, sind dazu 2684 Sack angemeldet.

Liverpool. Der Markt hat auch in Liverpool nachgegeben. In der Berichtszeit kamen 4631 Sack Akra und 37 Sack Para an.

In **Southampton** sind 6315 Sack Bahia und 660 Sack anderer Herkunft eingetroffen, in **Bristol** 3656 Sack Thomé und 33 Sack Jamaika, in **Goole** 100 Sack unbekannter Herkunft.

New York. Die Januarzufuhren 1907 haben genau 62 950 Sack betragen. Darunter waren 22 572 Sack Thomé (über Hamburg), 10 371 Sack aus Trinidad, 4700 Sack Guayaquil, 4425 Sack aus Liverpool (wohl Akra), 3679 Sack Samaná Sanchez, 3303 Sack Grenada, 2572 Sack Bahia, 2584 Sack Haiti, 2306 Sack Guayaquil, 2002 Sack Kuba, 1914 Sack über Rotterdam; der Rest verteilt sich auf eine ganze Reihe anderer Sorten.

Das Platzangebot hat in New-York am 1. Februar 1907 9678 Sack umfasst, darunter 3338 Sack Grenada, 2122 Sack Trinidad und 1020 Sack Guayaquils.

Der Markt ist, wie uns am 18. Februar telegraphiert wurde, weichend. Also auch in New-York folgt man der allgemeinen Bewegung nach — unten.

Kakaoverbrauch:

England. Die Bewegungen in Rohkakao zeigen folgende Zahlen in engl. tons im Januar:

	1907	1906	1905	
Einfuhren	2439	3072	2630	tons
Verbrauch	1563	2276	1829	»
Ausfuhren	348	294	287	»

Die Vorräte haben betragen:

Januar	1907	1906	1905	
Anfang	2746	4651	5930	tons
Ende	3210	5118	6396	»
Zunahme	464	467	466	tons.

Aus diesen Angaben ist ohne weiteres ersichtlich, dass der Januar 1907 in den Vorräten fast die gleiche Zunahme gebracht hat als in den Vorjahren. Obgleich also die Einfuhren im Januar 1907 kleiner als 1906 und 1905 waren, so muss doch kein Mangel an Kakao vorhanden sein, denn sonst hätten 1907 die Vorräte doch nicht seit Jahresanfang um fast eine halbe Million Kilo zugenommen.

Der Verbrauch hat sich auch im Januar 1907 zurückgehalten; seit fünf Jahren ist er nicht so niedrig gewesen.

Die Ausfuhren sind dagegen höher gewesen.

Für »prepared cocoa or chocolate« ergeben sich im Januar folgende Zahlen:

	1907	1906	1905	
Einfuhren	729 226	751 489	886 305	lbs
Verbrauch	740 395	701 668	872 767	»
Ausfuhren	42 200	44 848	38 839	»

Die Aufnahme in den Verbrauch hat sich im Januar 1907 etwas günstiger gestaltet als 1906, ohne indessen die Januarzahlen früherer Jahre zu erreichen.

Die Vorräte haben betragen:

Januar	1907	1906	1905	
Anfang	197 000	77 000	116 000	lbs
Ende	143 000	72 000	78 000	»

Der Januar hat also in den drei letzten Jahren regelmässig eine grössere oder geringere Verminderung der Vorräte gebracht.

Belgien. Die Kakaobewegungen in Belgien zeigen für die letzten drei Jahre folgende Zahlen:

	Einfuhr:	Ausfuhr:	Verbrauch:
1904:	5 633 948 Kilo	2 841 940 Kilo	2 792 008 Kilo
1905:	5 304 917 »	2 285 920 »	3 018 997 »
1906:	5 952 019 »	2 068 209 »	3 865 810 »

Die Verbrauchsmengen sind aus dem Unterschied zwischen Einfuhren und Ausfuhren ermittelt. Hiernach zeigt das Jahr 1906 einen recht erheblichen Vorsprung gegen 1905 und 1904, doch muss der tatsächliche Verbrauch kleiner angenommen werden, weil Rohkakao in Belgien zollfrei ist, was die spekulative Einlagerung begünstigt, und was sicherlich auch in den letzten Monaten ausgenutzt ist, da die Spekulation ja überall tätig war.

Unter den Einfuhren haben die Mengen, die über andere europäische Plätze kommen, zugenommen, ebenso der Anteil von Thomé. Die direkten Brasilzufuhren sind zurückgegangen. Recht ansehnliche Zahlen werden für den Anteil des Kongostaates angegeben; dieser lieferte in belgischen Häfen ab:

1904: 277 872 Kilo
1905: 188 284 »
1906: 466 428 »

Digitized by Google

Von den 1906 gelandeten Mengen aus dem Kongostaat kamen 155 200 Kilo allein im Dezember an.

Kakaoschalen. Am 5. Februar sind in London 50 tons (= 1544 Sack) von Cadbury öffentlich verkauft worden. Es brachten

A: 14.35 bis 19.60 Mk.
B: 13.30 » 18 80 » } für 100 Kilo
C: 16.30 » 22.85 »

Die Type D war nicht vertreten. Die Preise der drei übrigen Typen haben gegen die Januarpreise eine bedeutende Aufbesserung erfahren; wir haben jetzt auch noch eine Schalenhausse!

Ausser diesen Schalen von Cadbury kamen noch 240 Sack, die unter Zollverschluss lagen, unter den Hammer. Erzielt wurden hierfür 10.54 bis 10.64 Mk. für 100 Kilo.

Kakaobutter.

Bericht vom 20. Februar 1907.

Die Märzauktionen werden in Amsterdam und London am Dienstag, den siebenten, stattfinden.

Für die Amsterdamer Auktion sind angemeldet:
65000 Kilo van Houten,
10000 » Dejong,
5000 » Mignon.

London hat seine Mengen noch nicht bekannt gegeben.

Der Februar hat im Absatze das nicht gehalten, was man von ihm erwartet hatte, und auch die in den Februarauktionen festgesetzten Preise haben sich nicht halten können. Der Bogen war überspannt, jetzt hängen seine Sehnen schlaff! Und das haben die Kakaofabrikanten in Deutschland verschuldet. Wir haben schon so oft gesagt, es gibt unter den Fabrikanten zu wenig wirkliche »Kaufleute«. Eine ganze Gruppe von Fabrikanten hat sich durch holländische Butterspekulanten ihre Produktion für mehrere Monate, einige zwischen Oktober und April zu niedrigen Herbstpreisen aus den Händen nehmen lassen. Wir hören, dass zu Preisen von 230—240 Mk. für Export bis April—Mai verkauft worden ist. Diese billigen Einkäufe machen jetzt die spekulativ operierenden Händler zu Herren des Marktes. Mit solchen Käufen ist es leicht, die in den Auktionen gefundenen Preise um 10—20 Mk. zu unterbieten und doch noch gut zu verdienen. Mit diesen vorgekauften Mengen wird jetzt der Markt überschwemmt, da die Inhaber fühlen, dass es die höchste Zeit ist, zu verkaufen. Ein einziger Dampfer hat am 28. Januar von Rotterdam nach Neuyork 88 800 Kilo Kakaobutter gebracht, die dort nun unter Auktionswert ausgeboten werden. Hoffentlich haben die Fabrikanten wieder einmal etwas gelernt! Aber sie hätten dann wohl aus früheren Jahren Nutzen gezogen. Im Februar 1900 wurde van Houtens Butter in der Auktion bis auf 120 cents getrieben; eine Stunde nach der Auktion war sie zu 100 cents zu kaufen. Man kann darüber in Nr. 116 des Gordian nachlesen.

Wir warnen die Gruppenvorstände und alle Kakaofabrikanten auf Grund der heutigen nominell geltenden Butterpreise den Preis für Kakaopulver festzusetzen und warnen nochmals, Abschlüsse auf Kakaopulver auf längere Zeit zu den alleräusserst bemessenen Preisen zu machen. Haben die Butterspekulanten ihre billigen Vorräte abgesetzt, dann kommt für sie die Einkaufsperiode und damit auch die Herabdrückungsperiode der Preise in Auktionen und im offenen Markt.

Allerlei.

Heft 283 vom 20. 2. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Am 16. und 17. Februar haben sich die deutschen Schokoladefabrikanten in Berlin zusammengefunden, um über ihre Interessen zu verhandeln. An beiden Tagen ist lange »gesessen« worden, am Sonnabend hat man von früh 9½ bis 6 Uhr nachmittags und am Sonntag von 9½ bis 5 Uhr getagt. Wenn nun die erzielten Resultate in einem richtigen Verhältnis zu der Länge der Sitzungen stehen, dann werden die versammelten Herren befriedigt nach Hause gereist sein. Wir kommen auf Einzelheiten das nächste Mal zurück.

Arbeiterverhältnisse auf San Thomé. In Heft 278 des »Gordian« vom 20. November 1906 haben wir uns eingehend mit der Lage der schwarzen Arbeiter auf der portugiesischen Kakaoinsel San Thomé beschäftigt. Es handelte sich um Vorwürfe, die von englischer Seite gegen die portugiesische Verwaltung erhoben waren, dass die Schwarzen auf den Kakaopflanzungen einer grausamen Behandlung, die geradezu Sklaverei genannt wurde, unterworfen seien. Wir hatten damals eingehende Erhebungen angestellt, und auf Grund der uns zugesandten Berichte konnten wir behaupten, dass die englischen Verdächtigungen für San Thomé grundlos seien, dass sie vielmehr ganz anderen, als menschenfreundlichen Beweggründen entsprungen waren. Wir erhalten jetzt eine Bestätigung unserer damaligen Ausführungen. Die englische Regierung hat, auf eine Anfrage hin, die im Parlament gestellt wurde, ihren Konsul in Boma an Ort und Stelle entsandt, und dieser, Herr Nightingale, hat sich eingehend über die dortigen Verhältnisse unterrichtet. Das Ergebnis dieser Nachforschungen ist ein ganz anderes, als es der Fragesteller im Parlament und seine Freunde erwartet haben. Herr Nightingale lässt in seinem Bericht der portugiesischen Verwaltung und den Kakaopflanzern volle Gerechtigkeit widerfahren; er hat zugleich die Gelegenheit benutzt, um sich über die Art und Weise des Pflanzungsbetriebes auf San Thomé zu unterrichten. Die englische Regierung sah dies um so lieber, als gerade Thomé für die Kakaos aus den englischen Kolonien auf dem Weltmarkt ein gefährlicher Wettbewerber ist. Auf diese Weise sind einerseits die Gerüchte, die über die Lage der schwarzen Arbeiter auf San Thomé unter die Leute gebracht waren, widerlegt, und man kann dieser Richtigstellung nur die weiteste Verbreitung wünschen. Andererseits bot sich aber für die englische Regierung hiermit eine langersehnte Gelegenheit, um in die Verhältnisse, unter denen der dem englischen Kolonialkakao auf dem Weltmarkte so unbequeme Thomékakao gewonnen wird, auf amtlichem Wege weiter einzudringen.

Die Produktionskosten der Kakaobohne. Wer sich unterrichten will, zu welchen Preisen Kakaobohnen produziert werden können, muss natürlich mit den Verhältnissen der einzelnen Produktionsgebiete rechnen. Er muss den Preis für Grund und Boden kennen, muss wissen, zu

Digitized by Google

welchen Preisen er Arbeiter hat, was ihm die Ernährung der Arbeiter kostet usw. Die günstigsten Produktionsländer scheinen augenblicklich die Goldküste und die dominikanische Republik zu sein. Auf San Thomé ist Grund und Boden schon teurer geworden. In Nr. 77 des Gordian stehen auf den Seiten 1318/1319 ausführliche Berechnungen, die sich auf Kamerunverhältnisse stützen. Herr Prof. Wohltmann rechnet vor, dass bei einem Marktpreis von 1 Mark für ein Kilo Bohnen und einer normalen Tragfähigkeit von zwei Kilo Bohnen für jeden Baum ein **sehr hoher Gewinn** durch Kakaoplantagenbetrieb erzielt werden kann! — Wer sich für diese Frage interessiert, lese gefl. in Jahrgang IV des Gordian die Seiten 1318/1319 nach.

Kokosfett-Verdächtigungen. Wir werden von einer mitteldeutschen Schokoladenfabrik gebeten, den nachfolgenden Briefwechsel bekannt zu geben. In ihm wird nicht bloss behauptet, dass »erste deutsche Schokoladefabrikanten grosse Posten Kokosbutter beziehen«, sondern es wird in verschärfter Form auch behauptet, dass »auch Mitglieder des Verbandes belangreiche Posten« verwerten.

Die Mitglieder des Verbandes deutscher Schokoladefabrikanten, die ihren Ruf rein halten wollen, werden in ihren Vorstand dringen müssen, damit er derartige Verdächtigungen zunächst untersucht und dann den Urheber zur Rechenschaft zieht. Das darf nicht im Sande verlaufen!

Uns wird geschrieben:

»Wir möchten darauf aufmerksam machen, dass von Auslandsfirmen wiederholt dringliche Versuche angestellt werden, Kakaobutterersatz – alias Kokosfett — in unsere Industrie einzuschmuggeln.

Dagegen könnte man an und für sich nun wenig tun und sagen, wenn hierbei nicht immer regelmässig die Behauptung wiederkehren würde, dass — »erste deutsche Schokoladefabrikanten grosse Posten beziehen«. Will man dem auch keinen Glauben schenken, so darf man doch nicht verkennen, dass ein gewisses Misstrauen bei manchem naturgemäss zurückbleiben muss.

Vor uns liegt eine Korrespondenz mit einer Firma »Gebr. Geisderver, Amsterdam«, aus der nur einige prägnante Sätze hervorgehoben sein sollen. — Ein wohl bei allen Fabrikanten eingelaufenes Rundschreiben hat folgende hübsche Sätze:

»Eine mit Prima A bereitete Schokolade, wenn chemisch analysiert, ergibt das Resultat als ob sie mit reiner Kakaobutter erzeugt worden ist.

Jeder Fabrikant kann unbesorgt Prima A zu besserer Ware verwenden, da dieselbe durch ihre chemische Zusammenstellung vollständig der Kakaobutter gleich ist.«

Durch eine Reihe analoger Fälle neugierig gemacht, bitten wir daraufhin um Muster und um Aufgabe von Referenzen. Man erwidert uns darauf:

»Es geht aber nicht, Ihnen Namen und Adressen zu geben von Fabrikanten in Deutschland, welchen wir liefern. Dieses dürfen wir doch nicht tun, dieselben werden es vielleicht nicht angenehm (!) finden und ihre Zustimmung hierzu nicht geben, — wir versichern Ihnen aber, dass — verschiedene Schokoladefabriken ersten Ranges grosse Posten von uns beziehen, und dürfen wir Ihnen ruhig einen Versuch von 500 Kilo empfehlen, etc.... es gibt Fabrikanten, welche Prima A für Schokoladen allein ohne Mischung mit Kakaobutter verwenden. Bei den heutigen unerhört hohen Preisen von Kakaobutter soll doch jeder Konsument hiermit einen Versuch machen.«

Mit diesen Phrasen war uns natürlich nicht gedient, darum schrieben wir noch einmal:

»Besitzer Ihres Schreibens vom 8. ds. Mts. machen wir Sie darauf aufmerksam, dass wir als Mitglied des Verbandes deutscher Schokoladefabrikanten vom rechtlichen Standpunkte aus nichts anderes für unsere Erzeugnisse verwerten sollen, als reine Kakaobutter.

Wenn Sie uns nun aber versichern, dass erste deutsche Schokoladefabriken Ihre Präparate verwerten, so ist die ganze Sachlage schon eine andere. Wir können aber trotz alledem — wie Sie wohl einsehen werden — nicht von unserem Standpunkte abgehen, bevor wir nicht wissen, welche Firmen Ihre Produkte verwerten. Wir meinen nun, wenn es sich in der Tat so verhält, wie Sie uns schreiben, so steht dem weiter nichts entgegen, wenn Sie uns auch Namen nennen.«

Es kommt darauf folgende Antwort zurück:

»Besitzer Ihrer Zuschrift vom 9. ds. Mts. tut es uns leid, Ihnen keine Namen nennen zu dürfen, aber wir versichern Ihnen nochmals, dass erste Fabrikanten — auch Mitglieder des Verbandes — belangreiche Posten Prima A verwerten, und können Sie unbesorgt . . . .«

* * *

Die Amsterdamer Firma hat in diesem Briefwechsel offenkundig Verleumdungen ausgesprochen wofür sie von den Betroffenen zur Rechenschaft gezogen werden muss. Es kann ja immerhin möglich sein, dass deutsche Firmen, die Schokolade, Biskuits, Konfituren, Karamels fabrizieren, gereinigte Kokosbutter verwenden; aber es darf dann noch immer nicht behauptet werden, »es gibt Fabrikanten ersten Ranges, welche Prima A für Schokoladen allein, ohne Mischung mit Kakaobutter verwenden«. — Für verschiedene Karamelsorten, weiche Sorten, für verschiedene Biskuitsorten wird Kokosbutter mit verwendet. Das ist kein Geheimnis; alles andere aber betrachten wir als Verleumdung der Schokoladenindustrie. —

Firmen-Nachrichten.

Altona a. E. C. H. L. Gartmann, Altona. Das Geschäft ist an die Fabrikanten Hermann Carl August Gartmann zu Gross-Flottbek, Johann Franz Louis Gartmann zu Hochkamp und Otto Willy Ehlers zu Nienstedten, veräussert. Die Otto Willy Ehlers in Altona, Johann Franz Louis Gartmann in Altona und Hermann Carl August Gartmann in Gross-Flottbek erteilten Prokuren sind erloschen.

Ansbach. Johann Fleischmann, Rothenburg o. T. Inhaber: Johann Fleischmann, Kolonialwaren- und Delikatessengeschäft.

Digitized by Google

Delitzsch. »Delitzscher Schokoladenfabrik, Aktiengesellschaft, vormals Gebrüder Boehme«. Gegenstand des Unternehmens ist der Erwerb und die Fortführung des unter der Firma Gebrüder Boehme, G. m. b. H., betriebenen Handelsgeschäfts, die Erzeugung von Schokoladen- und Zuckerwaren und der Handel mit solchen. Das Grundkapital beträgt 600 000 Mk.[1]) und zerfällt in 600 Aktien von je 1000 Mk. Auf das Grundkapital sind die Geschäftsanteile der Gesellschaft »Gebrüder Boehme, G. m. b. H.« eingebracht und dafür angerechnet: a) Albert Boehme 154 Aktien, b) Franz Boehme 60 Aktien, c) Moritz Boehme 10 Aktien, d) Alwin Fiedler 10 Aktien; e) Max Fiedler 24 Aktien, f) Gustav Fricke 10 Aktien, g) Louis Genscher 16 Aktien, h) Karl Hommel 6 Aktien, i) Wilhelm Schräpler 10 Aktien. Gründer der Gesellschaft sind: 1. Kaufmann Albert Boehme aus Leipzig, 2. Kaufmann Franz Boehme aus Delitzsch, 3. Kaufmann Moritz Boehme aus Halle a. S., 4. Privatmann Alwin Fiedler aus Delitzsch, 5. Landwirt Max Fiedler aus Beerendorf, 6. Stadtsekretär Gustav Fricke aus Delitzsch, 7. Gutsbesitzer Louis Genscher aus Werben, 8. Kaufmann Karl Hommel aus Delitzsch, 9. Gutsbesitzer Wilhelm Schräpler aus Beerendorf. Die Gründer haben sämtliche Aktien übernommen. Mitglieder des Vorstandes sind Albert Boehme in Leipzig und Franz Boehme in Delitzsch, Mitglieder des Aufsichtsrats Alwin Fiedler in Delitzsch, Fabrikbesitzer Georg Kohl und Privatmann Richard Zimmermann, beide zu Leipzig.

Dülken. Die Firma »Kaisers Kaffeegeschäft H. Kaiser & Cie« ist abgeändert in »H. Kaiser & Cie«. — Die dem Buchhalter Carl Hackenberg in Dülken, dem Handlungsgehilfen Anton Tummer in Viersen, dem Kaufmann Josef Kaiser in Dülken und dem Kaufmann Heinrich Kaiser in Dülken erteilte Gesamtprokura bleibt bestehen.

Fürth. Drogerie Georg Thormeyer: Unter dieser Firma betreibt der Kaufmann Georg Thormeyer in Fürth ein Kolonialwarengeschäft.

Stefan Scheidig: Unter dieser Firma betreibt der Drogist Stefan Scheidig in Fürth ein Drogen- und Kolonialwarengeschäft.

Gera, Reuss. Firma Robert Meschwitz, Zuckerwaren- und Schokoladenversandgeschäft: Inhaber ist Franz Robert Meschwitz.

Grünberg, Schles. Josef Jürgas: Die Firma ist in »Grünberger Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik Josef Jürgas Nachf.« umgeändert und auf den Zuckerwarenfabrikanten Karl Finzel in Grünberg übergegangen. Der Uebergang der im Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten bei dem Erwerbe des Geschäfts durch Karl Finzel ist ausgeschlossen.

Hagen, Westf. Arthur de Lorne & Co., Nahrungsmittelfabrik, G. m. b. H. mit Zweigniederlassung in Berlin: Der Gesellschaftsvertrag ist dahin abgeändert, dass die Dauer der Gesellschaft nunmehr zeitlich nicht beschränkt ist, und dass zur Vertretung der Gesellschaft, wenn mehrere Geschäftsführer vorhanden sind, zwei Geschäftsführer oder ein Geschäftsführer mit einem Prokuristen oder zwei Prokuristen berechtigt sind.

Hamburg. Fr. Meyer's Sohn. Gesamtprokura ist erteilt an Jean Wilhelm Christian Büchtmann, zu Blankenese; je zwei der Gesamtprokuristen sind zeichnungsberechtigt.

Hasselfelde. August Schulze: Inhaber Kaufmann August Schulze, Braunlage, Handel mit Kolonialwaren.

Heidelberg. Firma Johann M. Beichert: Inhaber ist Johann Michael Beichert in Heidelberg. Geschäftszweig: Kolonialwarenhandlung.

Heilbronn. Heilbronner Nahrungsmittelfabriken Otto und Kaiser: Die Prokura des Kaufmanns Wilhelm Häussler hier ist erloschen. Den Kaufleuten Fritz Esslinger und Emil Hofmann hier ist Gesamtprokura erteilt.

Hildesheim. Zuckerraffinerie, G. m. b. H.: Dem Kaufmann Wilhelm Steckhan in Hildesheim ist Prokura erteilt.

Homburg v. d. Höhe. Arrabins Zwieback-Fabrik Gustav Arrabin: Der Zwiebackfabrikant Gustav Arrabin ist als Gesellschafter eingetreten.

Jauer. Piasten-Drogerie Otto Günther: Inhaber Kaufmann Otto Günther in Jauer.

Kaiserslautern. Der Kaufmann Franz Dolfen, in Kaiserslautern wohnhaft, betreibt unter der Firma »Kölner Konsumgeschäft Franz Dolfen« ein Kolonialwarengeschäft.

Meerane, Sachsen. Firma Ernst Liebert: Inhaber ist Heinrich Ernst Liebert. Angegebener Geschäftszweig: Handel mit Drogen und Kolonialwaren.

München. Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, G. m. b. H.: Als Prokurist ist Gottfried Hohoff in München bestellt worden; er darf die Firma mit einem anderen Prokuristen zusammen zeichnen.

Neuburg, Donau. Josef Schneider in Wittislingen: Inhaberin ist Marie Schneider, Kolonialwaren. Geschäftsinhaberin.

Reinbek. Firma Ludwig Kokoska, Carl Albertz jun. Nachf.: Inhaber ist Ludwig Kokoska, Kolonialwarengeschäft.

Riesa. Hugo Hanl: Inhaber Kaufmann Hugo Richard Hanl, Kolonialwaren.

Salzuflen. Firma Heinrich Gast: Inhaber ist der Fabrikant Heinrich Gast. Geschäftszweig: Herstellung von Schokolade und Zuckerwaren.

Schwerin Mecklb. Hermann Wiese: Inhaber Kaufmann Hermann Wiese, Kolonialwaren.

Straubing. Georg Krämer: Inhaber ist Kaufmann Georg Krämer, Delikatessengeschäft in Kötzting.

Wandsbek. Kakao-Kompagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.: Als weiterer Geschäftsführer ist Herr Paul Johann Meurer in Hamburg, Greifswalderstrasse 44, bestellt. Der Kaufmann Friedrich Wilhelm Orlopp in Hamburg ist als Geschäftsführer ausgeschieden.

Welzheim. Deutsch-Italienische Teigwarenfabrik System Tommasini vorm. Maier & Co. Aktiengesellschaft in Plüderhausen: Gegenstand des Unternehmens ist Uebernahme und Fortbetrieb der Firma Maier & Co. Württ. Eierteigwarenfabrik unter Annahme des dem Makkaronifabrikanten Vitaliano Tommasini in Mailand patentierten Systems (Deutsches Reichspatent Nr. 165540). Das Grundkapital beträgt 500000 Mk. Vorstand ist Wilhelm Sprösser, Kaufmann, in Degerloch. Gründer der Gesellschaft sind: Konsul Albert Schwarz, Bankier in Stuttgart; Gottlieb Maier, Stadtbaumeister a. D. in Schorndorf; Hugo Holder, Kaufmann in Stuttgart; Vitaliano Tommasini, Fabrikant in Mailand; Wilhelm Sprösser, Kaufmann in Degerloch. Aufsichtsratsmitglieder sind die ersten vier der Gründer, die sämtliche Aktien zum Nennwert übernommen haben. Stadtbaumeister a. D. Gottlieb Maier macht Einlagen im Gesamtwerte von 290 000 Mk., wofür 290 Aktien gewährt sind. Die übrigen Einlagen sind durch Barzahlung geleistet. Von Vitaliano Tommasini wurde das Deutsche Reichspatent Nr. 165540 gegen Einräumung einer Gewinnbeteiligung von je 1000 Mk. auf jedes Prozent Dividende, sofern diese Dividende mindestens 5 Prozent beträgt, übertragen. Gleichzeitig wurde die Firma Württ. Eierteigwarenfabrik Plüderhausen Maier & Cie. in Plüderhausen gelöscht,

1) Irrtümlich meldeten wir in Heft 282, Seite 997, nur 100 000 Mk. als Aktienkapital, was wir hiermit richtigstellen.

Digitized by Google

Wiesbaden. Biebricher Maccaroni- und Eierteigwarenfabrik Vater & Co. G. m. b. H.: Die Stellvertretungsbefugnis des Fabrikdirektors Albert Viebig zu Biebrich ist erloschen.

Zempelburg. Kurt Ulbrich, Drogenhandlung: Inhaber Drogist Kurt Ulbrich.

Konkurse.

Barmen. Krämer R. Vetter, Oberdürnerstr. 97.
Bochum. Krämer H. Waschkowitz in Grumme, Heckerstr. 83.
Brand, Sa. Bäckermstr. J. H. Heinrich in Grosshartmannsdorf.
Dramburg. Bäckermstr. E. Altendorf.
Dresden. Bäckermstr. H. O. Walther in Cotta, Ockerwitzer Str. 3.
Döhlen. Krämer W. Kratzmann in Deuben.
Erstein. Bäckermstr. F. Ehrhart.
Genthin. Bäckermstr. A. Riedel in Neuderben.
Gütersloh. Bäckermstr. H. Hanheide, Pavenstädt 113.
Hagen, Westf. Krämer A. Hohage in Dahl.
Heidelberg. Bäcker G. H. Brand in Kirchheim.
Königsberg, Pr. Krämer H. Döhring, Kaplanstr. 8.
Königshütte, O.-S. Drogist A. Sroka in Bismarckhütte, Roonstr. 13.
Leer, Ostfriesl. Bäcker J. Trey in Nortmoor.
Leipzig. Bäckermstr. H. O. Günther, Ritterstr. 13.
Lübeck. Konditor K. A. R. Ulrich, Attendornstr. 26.
Mülheim, Ruhr. Krämer A. Salber in Heissen.
Regensburg. Konditor G. Wittwer.
Speyer. Krämer J. Klein.
Werdau. Krämer A. F. Lenke in Leubnitz.
Zittau. Bäcker E. W. Krauspe in Mitteloderwitz.

Neuerrichtungen.

Bremen. Denecke & Co., Vor dem Steintor 101, Schokoladen- und Zuckerwarenfiliale,
Chemnitz. Hermann Dietrich, Blücherstr. 17, Café.
Cottbus. Carl Tinius, Berliner Platz 1, Konditorei.
Dessau. Adolf Ritz, Schokoladen-, Kakao- und Konfitürengeschäft der Ernestine verw. Thiede übernommen.
Glauchau. Bruno Diener, Bäckerei und Konditorei des F. Förster übernommen.
Greifswald. M. Schlie, Gützkowerstr. 11, Bäckerei und Konditorei.
Goslar. August Colle, Gosethaler Caféhaus käuflich erworben.
Hohensalza. F. Mittelstädt, Kirchhofstr. 5, Brot- und Kuchenbäckerei.
Niederjlutz. A. Bayer, Langestr. 21, eine Filiale der Konditorei Eckenberg.
Thorn. Otto Friedrich, Gerechtestr. 2, Konditorei.
Wismar. Hermann Thede, Weberstr. 23, eine Bäckerei.

K.

Hamburg. Die Firma David Söhne Aktiengesellschaft hat in Hamburg eine Zweigniederlassung errichtet.

Cöln a. Rh. Die Firma August Wiese & Sons teilt uns mit, dass das Geschäft nach dem Ableben des Herrn August Wiese von seinen beiden Söhnen Konrad und Wilhelm, die bisher schon Mitinhaber waren, übernommen wird. Die Firma geht mit sämtlichen Aktiven und Passiven an die beiden Herren Wiese über und soll in unveränderter Weise weiter geführt werden.

Hamburg. Die Firma Aug. H. W. J. Möller & Co. wird aufgelöst; zum Liquidator ist der bisherige Mitinhaber Herr Johannes Timmermann in Hamburg bestellt worden.

Die **Société Générale Suisse des Chocolats (Peter & Kohler)** in Vevey soll nach der »N. Z. Ztg.« für 1906 wieder 20 Prozent (20 frs auf die Aktie im Nennwert von 100 frs) verteilen.

Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft »Viktoria« in Berlin. Das Grundkapital der Gesellschaft soll durch Zusammenlegung der Aktien im Verhältnis von 3 : 2 auf 3 Millionen Mk. herabgesetzt werden. Die zusammengelegten Aktien können durch Zuzahlung von 500 Mk. für jedes Stück in Vorzugsaktien mit einer Vorzugsdividende von 8 Proz. umgewandelt werden.

Hamburg. Das letzte Geschäftsjahr der Norddeutschen Zuckerraffinerie in Frellstedt weist einen Verlust von 937 119 Mk. auf. Deshalb soll auf der am 16. Februar 1907 stattfindenden Generalversammlung die Herabsetzung des Aktienkapitals um 40 Proz. Gegenstand der Verhandlung sein. Nach dem Geschäftsbericht ist dieser Verlust entstanden, weil die ganze zur Verarbeitung gelangte Melasse im Anfang des Betriebsjahres eingekauft wurde. Im Hamburger Correspondent forderten mehrere Aktionäre auf, am 16. Februar 1907 Einspruch gegen die Geschäftsführung zu erheben. Nähere Nachrichten über den Verlauf der Versammlung lagen noch nicht vor.

Freie Vereinigung schweizerischer Schokoladenfabriken. Unter dieser Bezeichnung haben 16 schweizerische Firmen, darunter Suchard, Cailler, Lindt & Sprüngli, Ribet, Croisier, Maestrani, Lucerna u. a. einen Vertrag geschlossen, um einheitliche Verkaufspreise und Verkaufsbedingungen zu schaffen. Hierdurch werden die Preise um 5 bis 10 Prozent erhöht; es sind Mindestpreise festgesetzt, die von den Mitgliedern nicht unterboten werden dürfen. Den Kunden werden abgestufte Umsatzprämien oder 3 Prozent Rabatt und Barzahlungsrabatt gewährt. Diese Vereinigung ist unabhängig von der deutschen Vereinigung errichtet worden.

»Merkur«, Schweizerisches Schokoladen- und Kolonialhaus (Kaffee-Spezialgeschäft), Hauptsitz Olten. Am 6. Febr. 1907 fand eine ausserordentliche Generalversammlung statt, die beschloss, weitere 100 000 frs vom Aktienkapital aufzunehmen. Im ganzen sind jetzt für 725 000 frs Aktien ausgegeben und einbezahlt. Die Gesellschaft besitzt jetzt schon 81 Ladengeschäfte in der Schweiz.

Kuba. Die Einfuhr des Milcherhaltungsmittels »Preservaline« sowie aller sonst zur Erhaltung von Nährmittelstoffen dienenden Erzeugnisse ist von der Regierung verboten worden.

Schweizer Zolltarifentscheidungen. Eine Art von Kindermehl »Vignolat« genannt, unterliegt einem Zollsatz von 15 frs auf 100 Kilo. Bonbonnièren in der Form von Spielzeug entrichten ebenfalls auf 100 Kilo 15 frs Zoll bei der Einfuhr.

Die Firma **P. Jenzer-Bloesch in Bern** stellt farbiges Baumwollband mit Gold- und Silberrand her, das wesentlich billiger ist als Seidenbänder, die in der Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie viel verwandt werden. Ausserdem bringt die Firma ihr farbiges, mit Reklame bedrucktes Packband wieder in Erinnerung. Wir verweisen im übrigen auf die Anzeige im vorliegenden Heft. Wer näheres zu wissen wünscht, wende sich mit Anfragen an das Hauptgeschäft in Bern.

Die Firma **J. G. Mehne in Schwenningen (Württbg.)** liefert eine ganze Reihe von elektrotechnischen Artikeln, die in den Fabriken täglich gebraucht werden, wie automatische Schaltuhren, Signaluhren, Arbeiterkontrolluhren, die für eine beliebige Anzahl Arbeiter eingerichtet sind, Wächterkontrolluhren, Zeitschalter, Minutenschalter, Läutewerke und dergl. mehr. Wir verweisen hiermit auf die Anzeige der Firma und stellen im übrigen anheim, Preislisten und Abbildungen von der Firma einzufordern.

Digitized by Google

ANZEIGEN.

Patent — Auspuder — Maschine „Triumph"

Unerreichte Leistungsfähigkeit — Bedeutende Lohnersparnis — Bruch ausgeschlossen

4 D. R. G. M. — D. R. P. angemeldet. — 5 Auslands-Patente.

Firma **Riedel & Engelmann, Dresden-Plauen,** schreibt:

Wir sind mit den **Leistungen** der uns gelieferten Abstaubmaschine **„Ideal"** recht **zufrieden,** so dass wir solche **empfehlen** können.

System „Haase"

In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte — Spezial-Offerte.

Staubfreie Arbeitsräume

Verkaufs-Gesellschaft für Maschinen und Apparate

Kein Puderverlust — Teleph. 13626 · **LEIPZIG** · Südstr. 36 — Referenzen der angesehensten Firmen des In- und Auslandes

Patent — Abstaub — Maschine — „Ideal"

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Schutzkleid D

geeignet für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche:

grau Halbleinen HL III Dtz. Mk. 34.20
grau Halbleinen GH III » » 39.—
ungebleichter Nessel SS » » 34.20

Andere Stoffe und Modelle in Auswahl.

Mützen Halbleinen o. Nessel Dtz. Mk. 3.—

Latzschürzen

gebleichtes Halbleinen Dtz. Mk. 14.40
vorgebleichtes Reinleinen » » 15.—

Grössere Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Seit Jahren bei der Grosso- wie bedeutenden Detail-Kundschaft nachweislich bestens eingeführter Kaufmann, mit der Branche durchaus vertraut,

sucht

gestützt auf Ia Referenzen

Vertretung

leistungsfähiger Schokoladen- usw. Fabrik für Berlin.

Gefl Offerten erbittet **Martin v. Bargen, Berlin O. 34, Copernicusstrasse 8.**

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Ihre Packungen mit unseren gesetzlich geschützten

aparten Bändern

aufs modernste auszurüsten.

Bandfabr. Jenzer-Bloesch
Bern.
Vertreter gesucht.

Eine kleine, in der **Zentralschweiz** mit bestem Erfolg betriebene

Schokoladenfabrik

soll wegen vorgerückten Alters des Inhabers mit sämtlichen Einrichtungen und Wohnhaus verkauft werden. Die wertvollen Rezepte werden mitgegeben, der Käufer wird in die Fabrikation eingeführt. Erforderlich sind zur **Uebernahme etwa 30000 frs.** Es ist Gelegenheit zur Umwandlung in ein Exportgeschäft geboten. **Anfragen** sind zu richten an die **Amtsnotare G. Borle und E. v. Siebenthal, Neuengasse 32, Bern.**

Stellung

vorerst als Volontär im Betriebe einer Schokoladenfabrik per sofort gesucht. Angebote unter **K. W. 4136** an **Rudolf Mosse, Köln.**

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, Schulen usw. — — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter usw. Sämtliche Apparate in ihrer äusserst gediegenen Konstruktion einzig dastehend. Unübertroffen in Funktion u. Ausführung.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik
Schwenningen (württ. Schwarzwald).

„Cerbone" im In- und Ausland patentamtl. geschützter **Apparat** zum Mischen u. Giessen von **Likörzuckerwaren** speziell solcher mit alkoholhalt. Füllung.

Cerbone ist unentbehrlich zur Massenfabrikation von Arrachobonen, Cognac-Pralinée, Dragée-Einlagen, Mark-Gelée usw.

— **Cerbone** liefert unübertroffene Fabrikate! — Likörguss **ohne Cerbone** nicht mehr denkbar! **Kein Guss** misslingt, weil **keine Kruste** mehr entsteht. — Bis 80 Pfund einmaliges Kochen. Verbesserung des Fabrikates trotz billigerer Herstellung. — Erhöhung der Leistungsfähigkeit, Ersparnis an Geschmack, Arbeitslöhnen, Feuerung und Zeit. — Sonst verdampfender Alkohol wird zurückgewonnen!!

In den ersten 3 Monaten ca. 60 Stück verkauft. Viele Nachbestellungen. Zahlreiche Anerkennungen, z. B. von „Sarotti"-Berlin, Lobeck & Co.-Dresden, Gebr. Stollwerck-Köln a. Rh., T. J. Heddinga-Norden, Th. Hildebrand & Sohn-Berlin, F. O. Richter-Leipzig-Sch. Gesellschaft Einem-Moskau. — Hartwig & Vogel-Dresden (5 Apparate) schreiben: Die uns gelieferten Cerbone arbeiten zu unserer vollen Zufriedenheit.

Dieselben ermöglichen ein rascheres Giessen der Likörfüllungen, diese fallen kräftiger im Geschmack aus und es wird eine Ersparnis an Aroma erzielt! — In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte

Verkaufsgesellschaft für Maschinen u. Apparate, Leipzig, Südstr. 36.

Flachliegende Verpackungskartons

mit Reklamedruck innen und aussen
D. R. G. M. Nr. 280639 und 280640
Schokoladenetiketten, -Hülsen, Faltschachteln aller Art
nach künstlerischen Entwürfen.

HALLESCHE PAPIERWAREN-FABRIK
MAX JOVISHOFF, HALLE A/S.

Digitized by Google

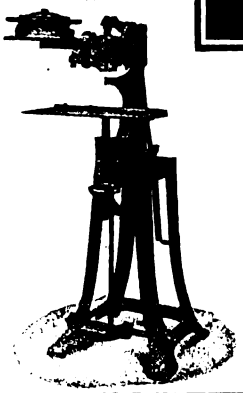
Schokoladen-Kisten

lassen sich am besten herstellen auf

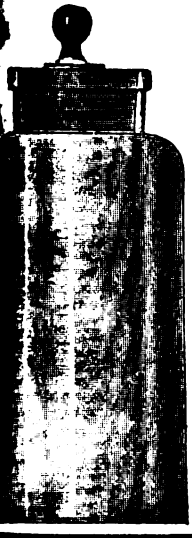
Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.



Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



Glashüttenwerke Weisswasser Actiengesellschaft

Weisswasser O.-L.

Bonbongläser

und

Ausstellungs-gläser

aus Ia weissem Glas.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Zu kaufen gesucht

Heft 269 des Gordian

vom 5. Juli 1906. Angebote sind an den Verlag des Gordian unter **W. P. 269** zu richten.

Gut und billig erhalten Sie Ihre

Etiketten, Umschläge usw. bei **Dietz Gebr.,** Lahr, Baden.

Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Kühlmaschinen!

Spezial-Ausführungen für Schokoladekühlung!

Beste, erstklassige Referenzen.

Vor Ankauf einer Maschine anzufragen, liegt im eigenen Interesse.

Prospekte zu Diensten.

Ernste Reflektanten

wollen über unsere Spezial-Ingenieure zwecks ausführlicher Rücksprache an Ort und Stelle verfügen.

Maschinen- und Motorenfabrik Scharrer & Gross

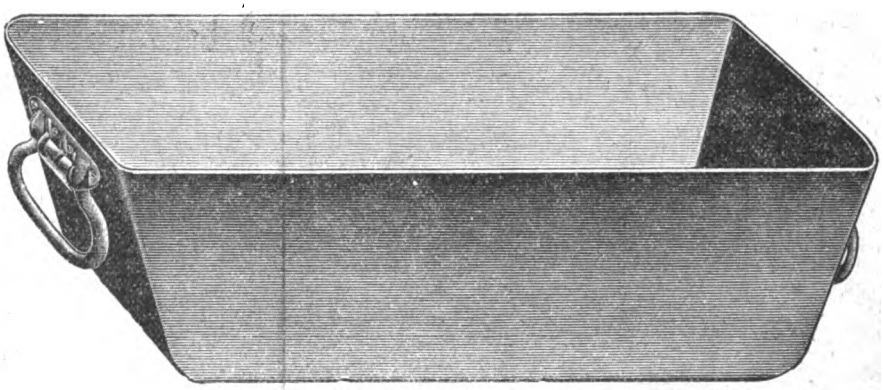
Goldene Medaillen Nürnberg 1896 und 1906. **Nürnberg.** Gegründet 1864.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kühel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 24 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	560	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	438	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	127	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	28	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	33	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BB	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	200	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	100	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	120	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

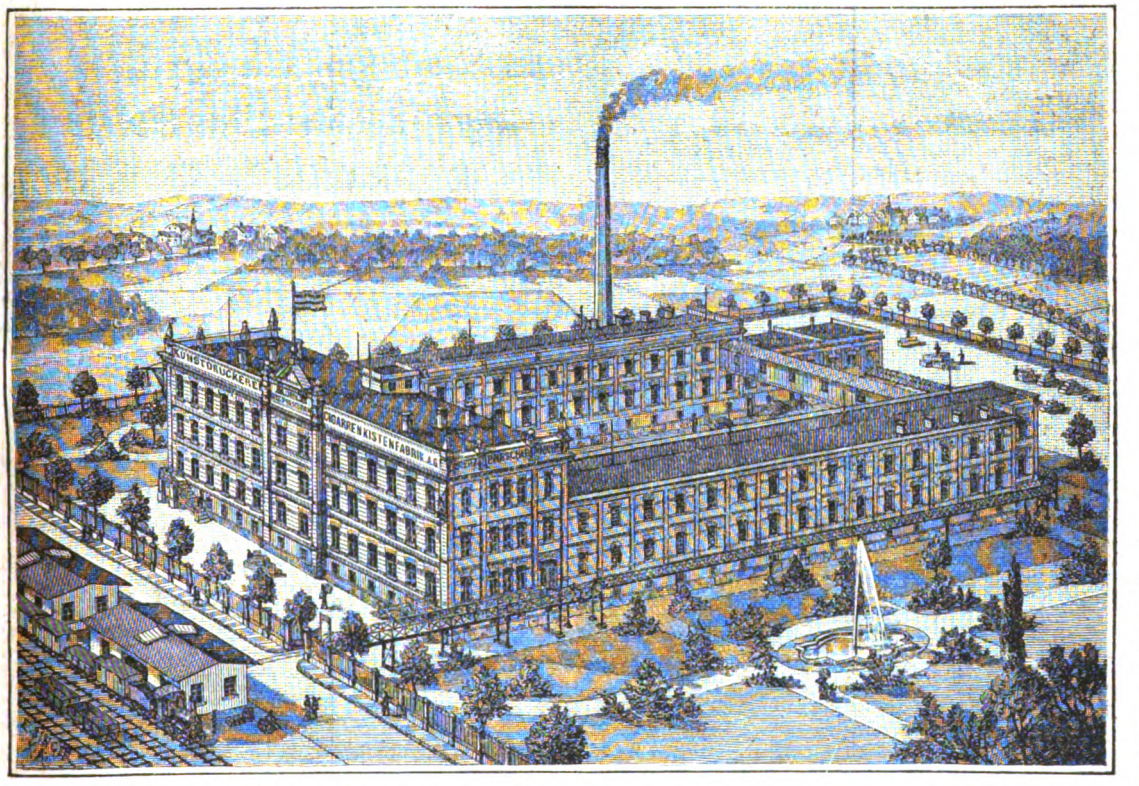
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Ch romos

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

in allen Arten und Grössen.

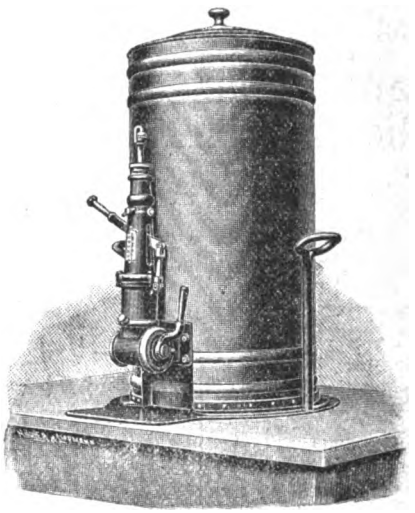
Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XII. Jahrgang. **Nr. 285.** Hamburg, 5. März 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

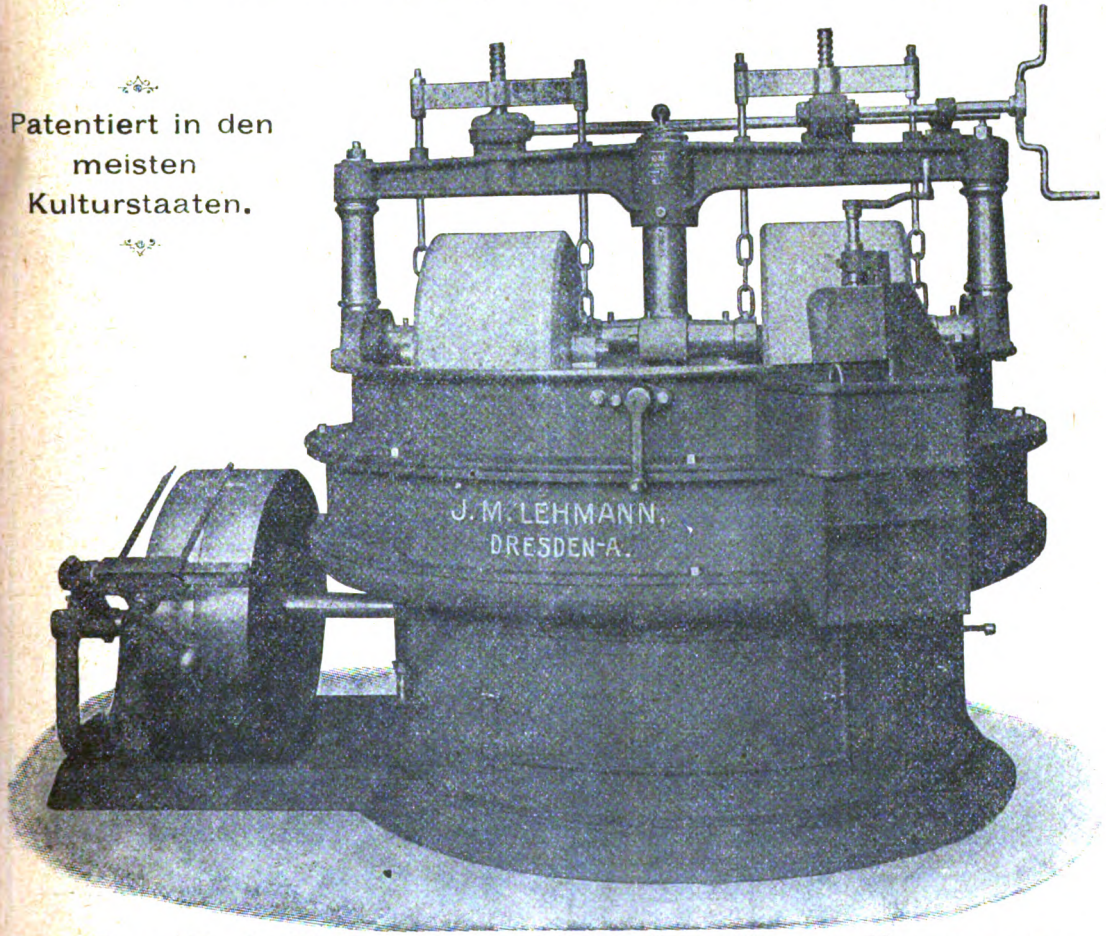
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

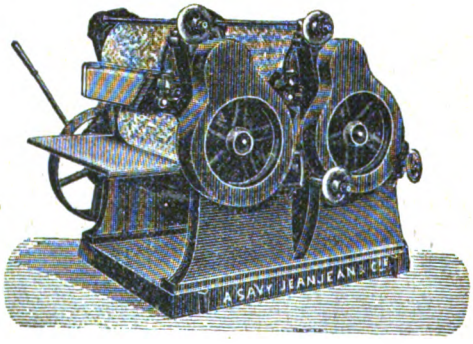
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 285
vom 5. März 1907.

Die Kakao-Einkaufsgesellschaft. — Der »vernachlässigte« Thomé-Kakao. — Neue Glossen zur Kakaohausse. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die Kakao-Einkaufsgesellschaft.

In Hamburg geht das Gerücht um, und aus den beiden letzten Berliner Versammlungstagen hat mancher, wie mir von verschiedenen Seiten berichtet worden ist, den Eindruck mitgenommen, als wenn ich oder meine Firmen fortan sich geschäftlich mit Rohkakao befassen wollten.

Es wird gemunkelt, ich wäre der Hauptakteur bei der »Kakao-Einkaufsgesellschaft«, und Herr Aug. Möller wäre nur proforma als Geschäftsführer eingesetzt. Ich erkläre, dass ich geschäftlich rein nichts, weder mit der »Kakao-Einkaufsgesellschaft« zu tun habe, noch mit Herrn Aug. Möller. Entstanden ist dieses Gerücht wohl dadurch, dass Herr Möller auf seiner Werbungsreise, an einigen Stellen, davon gesprochen haben soll, dass auch Herr Rieck eine »solche« Vereinigung vorgeschlagen hätte; die ersten Herren wollten aber den von ihm entworfenen Plan annehmen. Ich erkläre, dass auch das unrichtig ist; ich hatte vielmehr einen ganz anderen Aufbau der Selbsthilfe entworfen und habe über diesen meinen Aufbau nur mit Herrn Ludwig Stollwerck am 12. Januar 1907 in Berlin gesprochen.

Da aber die Vorbereitungen zur Gründung der »Kakao-Einkaufsgesellschaft«, von der ich erst nach meiner Berliner Unterredung mit Herrn Ludwig Stollwerck erfahren habe, schon recht weit gediehen waren, habe ich meinen Plan der Selbsthilfe und des Schutzes gegen die Spekulation einstweilen zu Lager genommen. Meine freie Zeit steht jetzt der Gruppe zur Verfügung, die Kakaoplantagen ankaufen und neue gründen will.

Ich warte auch ab, wie sich die Kakao-Einkaufsgesellschaft entwickelt. Es war leicht, dafür Interessenten zu gewinnen, zumal die Statuten den Beteiligten die grösste Freiheit beim Einkauf lassen. Die Geschäftsführung muss also, schon rein kaufmännisch betrachtet, durchaus bessere Leistungen aufweisen, als sie bisher und zukünftig von allen Kaufleuten in Hamburg, London, Le Hâvre, Paris, Lissabon, Bahia, Guayaquil usw. getan wird, wenn sie Erfolg sehen will. Hier heisst es jetzt: Hic Rhodus! Hic salta! Welche Instanz liefert auf dem billigsten und sichersten Wege die Ernteprodukte der Kakaoländer auf den deutschen Bedarfsmarkt zu Hamburgs Händen? Es heisst weiter, welche Mittel sind zu schaffen, oder, wenn vorhanden, welche Mittel sind aufzuwenden, um die Kakaopreise dauernd auf einer solchen Höhe zu halten, die den Pflanzern entsprechenden Gewinn gibt, die Anlegung neuer Plantagen hervorruft, dem Fabrikanten richtige, lange gültige Kalkulationen seiner Fabrikate sichert, die Steigerung des Verbrauchs an Kakaofabrikaten ermöglicht! Die Grenzen der Wirksamkeit der Kakao-Einkaufsgesellschaft sind also sehr weit zu stecken. Wollte sie ihre Tätigkeit nur darin sehen, die ihr von den Gesellschaftern vorgelegten Limite beim Einkauf in den Lagerplätzen durchzuholen, dann wäre der ganze Apparat nicht nötig gewesen. Es hätte genügt, wenn die Gesellschafter sich aus der Reihe der heute bestehenden Kakaofirmen die »smarteste« herausgesucht und mit dieser einen Vertrag gemacht hätten, dass sie in Zukunft der

Digitized by Google

alleinige Einkäufer gegen einen festen Kommissionssatz sein solle. — — —

Die Grenzen der Wirksamkeit der neuen Gesellschaft müssen **sehr viel weiter** gesteckt werden! Ihre Aufgaben müssen heissen, weil sie vorbildlich vielleicht sein können für gleiche Vereinigungen in andern Ländern:

1. Wider die Spekulation zu arbeiten.

2. Den Handels- und Reiseweg zwischen Produzenten und Konsumenten abzukürzen, also zu verbilligen.

3. Die Produktion in alten Kakaoländern zu studieren, Qualitätswünsche durchzusetzen, Aufbereitungsarbeiten zu bessern.

4. In neuen Gebieten — nach dem Vorbilde der an der Goldküste von der englischen Regierung geübten Praxis — unzählige kleine und mittlere Kakaoplantagen durch Samenverteilung ins Leben zu rufen.

5. So schnell wie möglich Kaufverträge für ganze Ernten mit den Pflanzern **vor** Beginn der Ernte zu machen.

Das sind die Hauptaufgaben, das sind die Bausteine zum Fundament! Jeder neue Tag bringt neuen Mörtel und neue Bausteine: wer sie richtig zu verwenden weiss, der wird dann das Gebäude aufbauen, das der deutschen Kakaoindustrie die Unabhängigkeit von Spekulanten und Mitläufern, ehrlichen und unehrlichen Händlern sichert. —

Aber eine reine Handelstätigkeit in Hamburg mit Abzweigungen nach andern **Handels-** oder **Lagerplätzen,** wie nach Lissabon, Le Hâvre, London, Guayaquil, Bahia kann diese Unabhängigkeit **nicht** herbeischaffen, sie kann auf keinen Fall die Spekulation unterbinden! Die Spekulation setzt immer ein mit der Kenntnis des Ernteertrages. Niemals kann eine Baissespekulation glücken, wenn in einem oder zwei Haupterntenländern Missernten vor der Tür stehen. Und niemals kann eine Haussespekulation glücken, wenn nicht eine grosse Kapitalmacht vorhanden ist, die auf den Eingang des Barkapitals garnicht angewiesen ist und vor der Ernte kontrahiert! Ständen heute in Lissabon nicht die vereinigten Pflanzer und die an Pflanzungen beteiligten Banken hinter den eingesperrten Vorräten von rund 120 000 Sack, die beim 75 Markpreise einen Wert von 12 Millionen Mark repräsentieren, hätte Martin Weinstein die diesmalige Hausse allein gemacht, wie er es so oft in früheren Jahren getan hat, dann wäre sie längst zusammengebrochen. Rotschild kann, da er sein eigner Bankier ist, für 20—30 Millionen Mark Zinn, für 50—75 Millionen Mark Kupfer aufkaufen und einsperren; ihm kann kein Kredit gekündigt werden. Bei andern Spekulanten ist das aber anders.

* * *

Wir hatten gehofft, bei Ausgabe dieser Nummer über die erfolgte Eintragung der Gesellschaft ins Handelsregister berichten zu können; bis zum 4. März ist uns aber nichts gemeldet worden. R.

Der „vernachlässigte" Thomé-Kakao.

Der zweite Februardampfer »Ambaca« hat am 20. Februar in Lissabon ausgeladen:

13 660 Sack aus San Thomé
878 » » Principe

zusammen 14 538 Sack.

Da der erste Dampfer »Lusitania« am 15. Februar schon 23 245 Sack gebracht hat, so haben die zwei Februardampfer zusammen 37 783 Sack gebracht. Der dritte Dampfer ist ausgefallen, da er (ohne Kakao) gestrandet ist. Dafür kommen aber im März drei Dampfer nach Lissabon. Und diese werden den Rest aus der Winterernte mitbringen. Man schätzt diesen Rest auf ca. 20 000 Sack; es kann aber mehr werden, weniger kaum. Im vorigen Jahre hat der März nur 9958 und der April 5080 Sack gebracht. Da wir aber in diesem Jahre eine verspätete Ernte haben, und da der März noch 20 000 Sack bringen soll, wird auch der April wohl mehr als im vorigen Jahre bringen. Wenigstens muss man das nach den bisherigen Zahlen annehmen. Haben Januar und Februar dieses Jahres schon zusammen 99 776 Sack gegen 90 070 Sack im Jahre 1906 gebracht, und bringt der März auch noch rund 10 000 Sack mehr als das Jahr 1906, so wird auch der April mit dem allerletzten Rest der Winterernte nicht zurückstehen. Der Mai ist schon der erste Erntemonat aus der Sommerernte; mit Juni, Juli beginnen die grossen Zufuhren, die im vorigen Jahre 44 000—40 000 Sack monatlich betragen haben. In den Konsumländern beginnt dann die bedarfslose und kaufunlustige Zeit. Wohin der alte Winterkakao aus den Oktober-, November-, Dezembermonaten seinen Weg finden soll, das möchten wir gern heute schon wissen. Schon fangen die Fabrikanten an zu klagen, dass unter den jetzt gelieferten Kakaos, worunter sich natürlich viel eingelagerter Spekulationskakao befindet, viele muffige Bohnen sind, was kein Wunder ist. Die in den Winterernten geernteten Kakaos der Konsumsorten, wie Thomé, Akra, Bahia, Domingo, können kein langes Lagern vertragen. Während sich die gehörig fermentierten und dann ordentlich getrockneten edlen und halbedlen Sorten wie Arriba, Trinidad, Venezuela, durch ein längeres Lagern verbessern, an dem herben bittern Geschmack verlieren, fangen die Konsumsorten wie Thomé, Bahia, Samana, Akra sehr leicht an, dumpfig zu werden und schliesslich zu verschimmeln. Zuerst verlieren die Schalen Farbe und Glanz und bedecken sich mit einem grauen schimmeligen Ueberzuge; daran erkennt man schon rein äusserlich, dass man es mit aufgespeicherten Partien zu tun hat. Vieles davon ist nicht reif gegoren und ist mangelhaft getrocknet; die Kerne sind nicht holztrocken und locker, sondern schliffig-feucht und fest. Und wie klitschiges, nicht gut ausgebackenes Brot sehr leicht schimmelt, während gut ausgebackenes Brot sich monatelang geniessbar hält, so halten sich auch die nicht gut getrockneten Konsumbohnen nicht lange. Auf die in Hamburg lagernden, sehr grossen Vorräte dieser Sorten hat nun auch das lange anhaltende, kalte und feuchte Wetter ungünstig eingewirkt. So sind die Klagen der Fabrikanten, dass viel Kakao in der letzten Zeit muffig sei, erklärlich.

Die Fabrikanten können sich gegen derartige, muffig gewordene Spekulationskakaos nicht anders schützen, als dass sie beim Kauf die Bedingung stellen, nur gesunde, nicht muffige oder schimmelige Bohnen abnehmen zu brauchen und bei der Abnahme auf je 100 Sack mindestens aus 20 Sack Proben ziehen lassen. Sehr leicht möglich ist, dass durch diese Einsperrung von Kakaos Riesenvermögen verloren gehen; möglich ist, dass die Fabrikanten gezwungen werden, nur frisch geerntete und frisch abgeladene Kakaos zu kaufen, und alles das, was heute in den Häfen der Bedarfsländer liegt, einfach liegen lassen.

Digitized by Google

Zu dem enormen Zinsverlust, den jeder kommende und gehende Tag den Lagerhaltern bringt, kommt dann der Verlust an der Güte der Ware. Muffige oder verschimmelte Bohnen dürfen in Deutschland nicht verarbeitet werden. Ein verschimmeltes Rohprodukt ist ein verdorbener Stoff, der nicht für Nahrungs- oder Genussmittel verwendet werden darf. Wir wissen alle aus dem Prozess Knorr—Otto & Kaiser, Heilbronn, wie gefährlich es für jeden Fabrikanten werden kann, wenn er auch nur einmal ein Auge zudrückt. Wer nur einmal 50 Sack Kakao verarbeitet, unter denen sich viele verschimmelte, also verdorbene, Bohnen befinden, der begibt sich in die Hände seiner Arbeiter und Angestellten und ist fortan nicht mehr Herr im eigenen Hause. Und eine einzige Notiz durch die Zeitungen, der Fabrikant N. N. in B. B. ist wegen Nahrungsmittelverfälschung angeklagt, er hat wiederholt seine Kakaos, seine Schokoladen aus verschimmelten Kakaobohnen hergestellt, genügt vollkommen, um Namen, Firma, Ruf für alle Zeiten zu Fall zu bringen.

An Zinsen frisst — nach Lissaboner Verhältnissen gemessen — ein Vorrat von 120 000 Sack, die bei einem Preise von 60 Pfg. für das halbe Kilo und einem Gewicht von 60 Kilo für den Sack, einen Kapitalwert von 8 640 000 Mark ausmachen, ein Vermögen von 691 200 Mark im Jahr, oder von 2400 Mark an jedem Tage auf! Dass es ein Verbrechen an dem Vermögen des Volkes ist, derartige unproduktive Ausgaben entstehen zu lassen, ist wohl klar. Man könnte sich trösten, wenn man wüsste, derartige Einsperrungen wären berechtigt und es käme auf der andern Seite wieder für die Volkswirtschaft etwas dabei heraus. Das ist aber hier nicht der Fall. Die Lissaboner Leute können es sich leisten, 120 000 Sack einzuschliessen; sie »verdienen« dadurch für eine kurze Spanne Zeit Hunderttausende, Millionen, sehen aber nicht ein, dass sich dieses Vorgehen eines Tages, der nicht mehr so ferne sein kann, bitter rächt. Denn erstens ist dieser heutige hohe Preis ein grosser Sporn, allüberall in der Welt neue Kakaobäume zu setzen; zweitens ist er Anlass geworden, dass Kakaofabrikanten sich in Zukunft ihren Kakao selber bauen werden, und zwar nicht als Spielerei aufgefasst, sondern in grossem Massstabe; drittens ist der heutige hohe Preis und die ihn hervorrufende Spekulation daran schuld, dass sich, zunächst in Deutschland, sehr bald aber auch in anderen Ländern, die Fabrikanten zu Einkaufsgesellschaften zusammenschliessen und so den Weg der Handelsinstanz nach und nach so abkürzen, dass der Fabrikant sehr bald mit seinem Scheck vor dem Trockenboden des Pflanzers stehen wird; viertens hat der heutige hohe Preis es verschuldet, dass die breiten, ärmeren Volksmassen sich nicht mehr am Kakaokonsum beteiligen können. Sie wenden sich von ihm ab, suchen in Obst, Früchten, Zuckerwaren Ersatz und sind hinterdrein schwer wieder zurückzuerobern.

Kann ein Mensch, der nur ein wenig weiter sehen kann, sich über Zeiten freuen, die einer Volksgruppe auf eine kurze Spanne Zeit ein Uebermass an Gewinn zukommen lässt, sie dafür aber nachher eine lange Spanne Zeit in Sorge und Misserfolg arbeiten lässt?

Ist es nicht viel weiser gehandelt, wenn alle Arbeit ruhig und friedlich geleistet wird, und dauernd jedem das Seine wird? —

Die Lissaboner haben es anders wollen. Anfangs wollten sie nur eine Gemeinschaft zum Schutze berechtigter Lebensinteressen bilden. Sie wollten aus dem Ertrage ihrer Pflanzungen einen berechtigten Arbeitsgewinn ziehen. Sie wollten 50 000 Sack Kakao anhalten, nicht auf den Markt werfen, nicht zu jedem Preise, der ihnen von den Lissaboner Fixern und den Hamburger Mitläufern geboten wurde, verkaufen müssen. Der Appetit ist aber beim Essen gekommen, und die Spekulation ist weder ausgeschaltet worden, noch ist aus Lug und Trug Wahrheit und Redlichkeit geworden, wie wir seit Monaten leider haben feststellen müssen. —

Konnte man das Bestreben der Lissaboner Gruppe, so lange man darunter das Feststellen eines lange geltenden normalen Preises erwarten durfte, unterstützen, so muss man jetzt diese Gruppe offen bekämpfen. Die Lissaboner pochen auf ihren Geldsack und rufen den Fabrikanten der ganzen Welt zu, Ihr sollt uns wohl kommen! Von jetzt an müssen die Fabrikanten den Vorsatz fassen und strikte durchführen, keinen Sack Thomé-Kakao eher zu kaufen, als bis er nicht auf einer Preisbasis von 60 Mark für 50 Kilo cif Hamburg steht.

Bis heute haben die Fabrikanten den Thomékakao nicht boykottiert, obgleich in Lissaboner Zeitungen seit Wochen davon gesprochen wird. Von jetzt an aber müssen wir dieses Gegenmittel ernstlich empfehlen; es sind ja andere Sorten genug da, und diese anderen Sorten sind billiger und nicht schlechter. Während heute der Lissaboner Ring seine Preise so stellt, dass feiner Thomékakao cif Hamburg 80 Mark kosten muss, sind andere Sorten um 10—15 Prozent niedriger zu kaufen. Wenn die Lissaboner Herren im ganzen Monat Februar so wenig losgeworden sind, dass sie sich daraus schon die Ansicht gebildet haben, die Deutschen hätten den Thomékakao boykottiert, so ist bisher vielmehr der viel zu hohe Preis gegen andere Sorten schuld an den kleinen Lissaboner Umsätzen gewesen. Nun nehme man sich dazu noch vor, bis auf weiteres keine Aufträge auf Thomékakao zu geben, weder Thomékakao aus vierter, dritter oder zweiter Hand zu kaufen, dann wird man sehen, ob die Lissaboner Herren bei ihrem Preise von 5100—5200 Reis per Arroba bestehen bleiben.

Das vielgeschmähte Goldküstengebiet hat vortrefflich abgeschnitten. Aus Lagos allein sind im Jahre 1906 1 153 439 lbs. gegen 663 508 lbs. im Jahre 1905 abgeladen worden. Dieses eine Gebiet hat sich im Jahre 1906 fast verdoppelt. Von den anderen Häfen haben wir die amtlichen Zahlen heute noch nicht: aber die Schätzungen lehren, dass im ganzen von der Goldküste im Jahre 1906 rund 8 Millionen Kilo verladen worden sind. Das sind rund 46 700 Sack mehr als 1905 und 1 900 000 Kilo mehr als wir erwartet und in unseren Uebersichten der Welternte (Nr. 280, Seite 944) geschätzt haben. Das meiste davon ist nach Hamburg gegangen. Man präge sich ein: Britisch-Westafrika lieferte im Jahre 1906 rund 150 000 Sack, das ist ein Drittel der ganzen Thoméernte schon heute! Es wird den deutschen Fabrikanten also leicht sein, den Thomé-Kakao so lange zu ignorieren, bis die Ringpflanzer die Arroba zu 4000 Reis hergeben. Tun sie das, dann haben sie einen guten sicheren Gewinn für die kommenden Ernten in Aussicht, und man kann die Verbindung mit ihnen in der Weise aufnehmen, dass man ihnen einen grossen Teil ihrer 1907er Ernte — sagen wir 200 000 Sack — auf dieser Preislage schon heute abkauft. —

Auf einer derartigen soliden Grundlage können die Pflanzer ihre Anpflanzungen gut pflegen und von Jahr zu Jahr vergrössern, ihre Abnehmer, die

Digitized by Google

Kakaofabrikanten, können auf derselben soliden Grundlage den Ausbau des Bedarfes pflegen und — — ich kann meine Nerven und meine Tinte schonen und pflegen. — R.

Neue Glossen zur Kakaohausse.

Unsere heutigen Glossen können sehr zahm sein; wenig ist uns in die Hände gekommen, das mit harten Worten gedeutet werden müsste. Man ist anscheinend in allen Lagern vorsichtiger geworden und lässt nun die Schlägel auf der Haussetrommel in Ruh.

Die »Hamburgische Börsenhalle« nimmt noch hin und wieder Lissaboner Bemühungen auf. Am 18. Februar 1907 hat im Diario de Noticias in Lissabon ein Satz gestanden, der einige Tage darauf in der »Hamburgischen Börsenhalle« abgedruckt war; er lautet:

»**Lissabon,** 18. Februar. Das Diario de Noticias bringt die folgenden Ausführungen über die Lage des portugiesischen Kakaohandels, die unsere Leser vielleicht interessieren werden: Nach der offiziellen Ackerbaustatistik belief sich die Ausfuhr von Kakao von San Thomé im Jahre 1906 auf 425 000 Sack oder 25 000 Tons, oder im Vergleich zum Vorjahre etwa 4500 Tons weniger. In den ersten Monaten des Jahres 1906 machte sich eine gewisse Apathie in den Notierungen auf dem inländischen Markte geltend; alsdann aber setzte, zuerst nur langsam, darauf aber immer schneller aufeinander folgend eine Aufwärtsbewegung ein. Wenn man mit Rücksicht darauf von einem Durchschnittspreise im Jahre 1906 pro Arrobe Kakao von 4 Milreis ausgeht, so kann man für die obigen 25 500 Tons einen Wert von annähernd 6800 Kontos rechnen. Die Bewertung des Kakao in Lissabon wurde in vernünftiger Uebereinstimmung mit den Produzenten vorgenommen, die in Verteidigung ihrer eigenen Interessen mit ihren Vorräten zurückhielten, was die Fixierung der Preise fühlbar beeinflusste. Es bedurfte aber keiner grossen Kraftanstrengung oder gar künstlicher Mittel, um zu dem gewünschten Ziel zu gelangen; es genügte, die Verkaufsbewegung zu vereinheitlichen, zu dirigieren und zu regulieren, zur richtigen Zeit abzuwickeln, sodass die verfügbaren Vorräte gewissermassen einen Block bildeten, von dem keine Partei sich absondern konnte, um auf anderen Wegen zu handeln. Wie ersichtlich, handelt es sich nicht nur um einen Trust im amerikanischen Sinne, sondern um eine legitime Schutzvereinigung, um dem portugiesischen Kakao Preise zu sichern, die im Verhältnis zu den Preisen der auswärtigen Märkte standen. Die Umstände begünstigten diesen Zusammenschluss; denn da die allgemeine Kakaoproduktion des Jahres 1906 geringer war als in 1905, waren die normalen Vorräte der grossen Märkte New York, Hamburg, Havre nnd Liverpool am 31. Januar 1907 erheblich verringert, und so resultierte eine Höherbewertung des Kakao in einer Situation, die genügend fest war, um Vertrauen einzuflössen. Aber wenn auch, vom speziellen wie vom allgemeinen Standpunkte aus, die Lage der Kakaomärkte sich äusserst belebt und günstig präsentiert, so ist es doch sicher, dass dem portugiesischen Kakao — wie wir glauben, durch ein Missverständnis, das sich bald aufklären wird — bei seiner Unterbringung auf den deutschen Märkten sich einige Schwierigkeiten entgegenstellen.«

Wenig ist zu diesem Lamento zu sagen. Wenn die Pflanzer im Jahresdurchschnitt die Arroba Thomé-Kakao zu 4 Milreis verkauft haben oder verkaufen wollen — was einem Preise von 62—63 Mark für 50 Kilo entspricht — so können sie sich nur melden. Bei einer solchen Preislage wäre eine Verständigung möglich gewesen. Bei 80 Mark ist sie ausgeschlossen. —

Sehr niedlich ist der Satz: »Es handelt sich nicht nur um einen Trust im amerikanischen Sinne, sondern um eine legitime Schutzverbindung!« Das verstehe, wer kann. —

* * *

Recht viel und überall wird von Kakao gesprochen und geschrieben. Herr Konsul Singelmann in Braunschweig — Herr Singelmann ist portugiesischer Konsul — hat folgendes zum Kakao zu sagen:

»Die aussergewöhnlich starke Preissteigerung, welche der Kakao auf dem Weltmarkte erfahren hat, musste in den letzten Monaten die allgemeine Aufmerksamkeit auf dieses wichtige Kolonialprodukt lenken. Bekanntlich hat der Kakaoverbrauch in Deutschland ganz bedeutend zugenommen, denn während die Einfuhr von Rohkakao 1896 nur 12 114 000 Kilo, 1902 20 602 000 Kilo betrug, schnellte sie 1904 auf 27 101 000, 1905 auf 29 633 000 Kilo und 1906 auf 34 914 700 Kilo empor. Seit den neunziger Jahren stehen die Produkte der beiden kleinen portugiesischen Inseln St. Thomé und Principe, etwa 200 Kilometer von der Westküste Afrikas gelegen, an der Spitze der deutschen Einfuhr, da dieses kurz Thomé-Kakao genannte Produkt eine für den deutschen Markt vorzüglich geeignete Mittelware darstellt, die besser als der englische Akra-Kakao von der Goldküste, aber geringer als die mittel- und südamerikanischen Kakaos ist. Ein dem Thomé-Kakao ähnliches Produkt exportiert Kamerun (1900 260 600 Kilo, 1903 912 900 Kilo, 1905 1 413 553 Kilo) und Togo (1905 13 120 Kilo), während Samoa (1900 1552 Kilo, 1904 19 518 Kilo, 1905 27 500 Kilo) einen feineren Kakao zur Ausfuhr bringt, und auch das aussichtsreiche Neuguinea eine feinere Qualität produzieren wird. Wie sehr die Einfuhr billiger Kakaoqualitäten auf dem deutschen Markte zugenommen hat, während die feinsten Kakaoqualitäten stationär geblieben sind, zeigt die folgende Einfuhrliste in Deutschland in Kilo:

	1900	1905	1906
Portugal	3 489 700	7 112 700	7 621 200
England,			
Westafrika	86 800	2 778 000	4 031 500
» Antillen .	1 436 900	2 013 800	2 489 800
	1 523 700	4 791 800	6 521 300
Brasilien . . .	3 776 800	4 506 400	6 065 700
Dominikan.			
Republik .	586 100	4 514 100	5 611 800
Ecuador . . .	5 397 800	5 350 300	4 660 800
Venezuela . .	1 158 500	1 380 900	1 672 600

Demnach blieben die feinsten Kakaoqualitäten von Ecuador und Venezuela stationär, die Einfuhr mittlerer Qualitäten von den englischen Antillen (Trinidad), Brasilien und Thomé verdoppelte sich gegen 1900, während die Einfuhr derjenigen der Dominikanischen Republik sich verzehnfachte, und die ordinärsten Qualitäten, nämlich die der englischen Goldküste, wo jährlich grössere Pflanzungen in Produktion treten, ihre Einfuhr in Deutschland gegen 1900 um das Sechsundvierzigfache vermehrt haben. Der Trinidad-Kakao ist feiner als der Dominikanische und Thomé-Kakao.

War es nun auch freudig zu begrüssen, dass die deutsche Regierung den Zollsatz auf Kakao jedweder Herkunft am 1. März 1906 von 35 auf 20 Mk. pro 100 Kilo, also um etwa 43 Prozent, ermässigte, so sind doch die Gefühle sehr geteilt betreffs der mächtigen Preissteigerung um etwa 80 Prozent, die jetzt seit Monaten eingetreten ist. Das Hauptprodukt für Deutschland, der Thomé-Kakao, welcher im vorigen

Digitized by Google

Sommer noch für 45 bis 48 Mk. pro Zentner zu haben war, kostet zurzeit 78 bis 81 Mk., was also eine Preissteigerung des Rohkakaos von über 30 Pfg. pro Pfund ausmacht, während der Zollnachlass nur 7½ Pfg. pro Pfund beträgt. Ueber dieses Anschwellen der Preise herrscht grosse Freude bei den Kakaoproduzenten, grosse Trauer bei den Kakaokonsumenten. Im allgemeinen halten letztere den Lissaboner Platz für schuldig an der Inaugurierung des Preisaufschlages, doch werden wohl auch tüchtige Blankoverkäufe in Hamburg mitgewirkt haben. Um die mit dem Preisaufschlag zusammenhängenden Fragen und die daraus für die Zukunft sich ergebenden Konsequenzen zu erörtern, habe ich Veranlassung genommen, die Sachlage eingehend der portugiesischen Regierung zu unterbreiten. Die Verhältnisse auf dem Kakaomarkte haben für Deuschland eine um so grössere Bedeutung, als Deutschland neben Nordamerika der bedeutendste Kakaokonsument ist, während England und Frankreich um je zirka 10 Millionen Kilo hinter Deutschland zurückstehen, und dieser Umstand erklärt auch die zahlreiche Literatur, welche in Deutschland über die Bestandteile des Kakaos und über seinen Nährwert vorhanden ist. Der bei weitem grösste Teil des in Deutschland eingeführten Kakaos wird in Deutschland selbst konsumiert (zu der eingangs angeführten Einfuhr von Rohkakao tritt auch noch die holländische Einfuhr von Kakaopulver, die zum Zollsatz von 65 Pfg. pro Kilo vom 1. März bis 31. Dezember 1906 499 200 Kilo betrug, und die Einfuhr von 853 900 Kilo Schokolade, zum Zollsatz von 50 resp. 60 Pfg. pro Kilo, in demselben Zeitraume aus der Schweiz), doch ist auch eine nennenswerte Ausfuhr von Kakaopulver (in denselben zehn Monaten 188 400 Kilo) nach Holland, Dänemark, Schweiz und Schweden, von Schokoladen (in denselben zehn Monaten 395 000 Kilo) nach Holland, Belgien, England Dänemark und Nordamerika, und von Waren aus Kakaomasse usw. (in zehn Monaten 242 100 Kilo) nach England, Belgien, Holland und Schweiz vorhanden. Unter den hohen Kakaopreisen profitieren natürlich auch die deutschen Kakaoplantagen ganz wesentlich, doch ist der Anteil des Kakaos aus den deutschen Kolonien am Gesamtbedarf Deutschlands noch so gering, dass die Frage der Kakaohausse in Deutschland zurzeit weit mehr vom Standpunkte des Konsumenten als vom Standpunkte des Produzenten betrachtet zu werden pflegt.«

Einiges aus diesem Aufsatz gefällt wieder Herrn Max Retzlaff nicht. Herr Retzlaff ist an der Kameruner Kakaogesellschaft »Bibundi« beteiligt, und er lässt auch in einer deutschen Fabrik aus Kamerunkakao Kakaopulver und Schokolade herstellen, die er unter der Firma Alfred Barber & Co. in den Handel bringt. Herr Retzlaff ist von der Qualität des in Kamerun wachsenden Kakaos mehr entzückt, als nach unserer Meinung und nach Meinung der meisten deutschen Kakaofabrikanten berechtigt ist; er sagt zu den Ausführungen des Herrn Konsul Singelmann folgendes:

»**Der deutsche Kakaomarkt.** Wir erhalten von Herrn Max Retzlaff folgende Zuschrift. Im Handelsteil der Nr. 138 Ihres Blattes[1]) vom 23. cr. finde ich eine Abhandlung des Herrn Konsul Singelmann, Braunschweig, in der über den von unserer Kolonie Kamerun kommenden Kakao nur einfach gesagt wird: »Ein dem Thomé-Kakao ähnliches Produkt exportiert Kamerun«. Es wäre sehr erwünscht und nur im Interesse unserer Kolonie Kamerun gewesen, wenn der Herr Verfasser sich über die Art der Aehnlichkeit dieser beiden Herkünfte näher ausgesprochen hätte, denn leider wird dem von unseren Kameruner Plantagen an den Markt gebrachten Kakao immer noch nicht die Wertschätzung entgegengebracht, die ihm gebührt, vielmehr bleibt der Abnehmerkreis beharrlich dabei, den besseren Kameruner Plantagen-Kakao hinter die Provenienz St. Thomé zu rangieren. Soweit mir bekannt, ist hier Anfang dieses Jahres als höchster Preis für Kamerun 80 Mk erzielt worden, während die oben erwähnte Abhandlung uns darüber belehrt, dass für St. Thomé bis zu 81 M bezahlt worden ist; es hätte umgekehrt sein müssen, und hätte der gute Kameruner Kakao sogar höher bezahlt werden müssen, als St. Thomé. Ich habe wiederholt darauf hingewiesen, dass der gute Kameruner Plantagen-Kakao sich vorzüglich dazu eignet, rein verarbeitet zu werden (also ohne mit anderen Provenienzen untermischt zu sein); ein Einspruch gegen diese Auffassung hat mich veranlasst, von durchaus berufener Seite ein Gutachten einzufordern. Mein Gewährsmann, Chemiker einer grösseren deutschen Kakao- und Schokoladen-Fabrik, der sich seit mindestens einem Jahrzehnt mit der Verarbeitung der Provenienz Kamerun sehr intensiv beschäftigt hat, schreibt: »Meine persönliche Ansicht über die Qualität der Bohnen aus den älteren Plantagen, welche mit besonderer Sorgfalt die »Sortierungs-, Rottungs- und Trocknungsprozesse behandeln, ist die, dass diese an Güte die besten Thomé-Sorten übertreffen, und dass der Geschmack des aus den Ia Kamerun-Bohnen sachgemäss hergestellten Kakaopulvers — auch nach Aussagen anderer Sachverständiger — infolgedessen auch den aus Ia Thomébohnen bereiteten übertrifft«.

* * *

Im Lissaboner Jornal do Commercio war am Sonntag, den 17. Februar 1907, folgendes zu lesen:

»Die Woche schliesst, ohne reich an Geschäften gewesen zu sein, was zum Teil auf die Karnevalfeste zurückzuführen ist. Ausserdem beobachten auch die deutschen Fabrikanten in der Hoffnung auf eine baldige Baisse des Kakaos eine gewisse Zurückhaltung.

Schon in früheren Berichten haben wir unsern Lesern gegenüber die Meinung vertreten, die wir in Anbetracht der gegenwärtigen Lage des Kakaomarktes haben, und wir haben den Ursprung und die Veranlassung erklärt, weshalb es seit Mitte Juli 1906 die Hausse gibt, und dass sich die Preise dank dem steigenden Weltverbrauch, der die Produktion recht erheblich übersteigt und auch im letzten Jahre in gleicher Weise zugenommen hat, bis heute noch mehr zugespitzt haben.

Diese unsere Berichte sind in verschiedenen portugiesischen und fremden Zeitungen zum Abdruck gebracht und mit erklärenden Zusätzen versehen; wir danken den Kollegen für die Ehre der Uebertragung.

Eine Zeitung, die in Hamburg veröffentlicht wird und besonders für die Schokoladenfabrikanten eintritt, beschränkt sich indessen nicht auf eine sachliche Abhandlung über die Angelegenheit, sondern sie gibt ihr ganz im Gegenteil das Gepräge eines persönlichen Angriffs, indem sie sich verfänglicher Beweismittel bedient und selbst bei der Berichtigung kein Bedenken trägt, Tatsachen im eigenen Vorteil zu entstellen.

Wir begleiten diesen Kollegen nicht auf jenem Wege, aber nicht, weil es für uns nicht schicklich wäre, Streitfragen, die allgemeines Interesse haben, nebensächlich zu behandeln; wir vermeiden vielmehr in dem Hin und Wider die persönlichen Spitzen.

Nach dieser Abschweifung wollen wir zusammenfassen, was wir heute von der Marktlage des Kakaos und von seiner Zukunft halten.

In der Tat sind die Vorräte auf den Hauptmärkten heute, im ganzen genommen, kleiner als in der gleichen Zeit des vergangenen Jahres, und

1) Der »Hamburger Nachrichten«.

Digitized by Google

wenn in Lissabon in diesem Augenblick 35000 Sack mehr als im Vorjahre liegen, so ist dieser Ueberschuss mehr als ausgeglichen durch den Ausfall, der auf den übrigen Märkten zu spüren ist.

Der Lissaboner Vorrat ist fast ausschliesslich in den Händen von Pflanzern, einzelnen Pflanzungsbesitzern und Gesellschaften, die über genügend Geld verfügen, um diese Stellung durchzuhalten, ohne selbst den Kredit auf dem Wege der Lombardierung in Anspruch zu nehmen, was für sie übrigens ausserordentlich leicht sein würde.

Diese Pflanzer benutzen die Marktlage, und auf Grund der einfachen Tatsache, dass sie sich durch keine Fixermanöver einschüchtern lassen, streben sie darnach, an der allgemeinen Höhe der Preise der verschiedenen Kakaosorten teil zu haben.

Der Thomékakao gilt heute:

Fino	5$100 réis
Payol	4»800 »
Ecolha	4»100 »

bei fester Stimmung. Diese Preise entsprechen in der Tat den Preisen anderer Kakaosorten, unter Berücksichtigung der Unterschiede in der Qualität.

Wenn die Preise für Bahiakakao oder andere Sorten fallen, werden die Thomépflanzer diese Baisse mitmachen, falls sie verkaufen wollen, und auf diese Weise wird der Verkaufspreis reguliert, nicht in Lissabon allein, vielmehr auf allen Märkten, wo wichtige Umsätze stattfinden.

Wenn die Bemühungen der Pflanzer, sich für ihre Ware einen nutzbringenden Preis zu sichern, berechtigt sind, so sind auch die Bestrebungen der Fabrikanten, ihren Rohstoff billig einzukaufen, berechtigt.

Schliesslich regelt sich alles einzig und allein nach dem Verhältnis zwischen Angebot und Nachfrage, aber die grösste Spekulation war bis heute nicht imstande, auf dieser Stufenleiter zwischen Angebot und Nachfrage einen Platz zu erringen, der von Einfluss auf die Preisbestimmung wäre.

In gleicher Weise, wie der Kakao in mehr als einem Dutzend Ländern gebaut wird, so ist auch der Verbrauch auf europäische und aussereuropäische Länder verteilt, und wenn auch Deutschland hierunter einen bedeutenden Platz einnimmt, so ist es dennoch nicht das grösste Verbrauchsland und muss notwendigerweise sich dem allgemeinen Gesetz fügen.«

Da aber der Herr Redakteur des Jornal do Commercio doch nicht ganz sicher war, besonders in seinen Zahlen, so gab er in der Ausgabe vom 19. Februar eine Berichtigung, und um ganz sicher zu gehen, mit seinem Wochenberichte vom 24. Februar noch einmal die gleiche Berichtigung. Dieser Wochenbericht vom 24. Februar hat folgenden Wortlaut:

»Die Stockung hält an.

Eine gewisse Zahl von deutschen Fabrikanten hat eine Firma gebildet, genannt Centrale für Kakaoeinkäufe in Hamburg, mit einem Kapital von 600 000 Mark, wovon bis jetzt 125 000 Mark = ungefähr 28 Contos gezeichnet worden sind, geleitet durch Herrn Möller, früher Kakaohändler in Hamburg, mit einem Gehalt von 12 000 Mark = 2700$000. Man glaubt, auf diese Weise, indem man seine Einkäufe konzentriert, billiger kaufen zu können. Wenn der Kakao anderer Provenienzen heruntergeht, ist es gewiss, dass man auch den unsrigen billiger kaufen kann; ist dies aber nicht so, dann scheint es uns schwierig.

Hier sind Käufer für

Fein (Fino)	5$100,
Mittel (Payol) . . .	4$700 bis 4$800,
Kurant (Escolha) . .	4$100 bis 4$200.

Der zweite Februardampfer »Ambaca« ist mit 13 000 Sack eingetroffen.

Die gegenwärtigen Vorräte sind 135 000 Sack gegen 105 000 in der gleichen Zeit des vergangenen Jahres.

Wir bringen hier eine Berichtigung zu unserer früheren im Jornal do Commercio vom 19. des laufenden Monats veröffentlichten Uebersicht:

In unserer Uebersicht vom Sonntag sind zwei Unrichtigkeiten, die wir zugeben und richtigzustellen wünschen. Es sind folgende:

1. Bezüglich des Mehrquantums in den Vorräten von 1907 gegen 1906 haben wir die Ziffer mit 35 000 Sack angegeben, während sie nur 20 640 Sack sein muss, da das Zollverzeichnis vom 16. Februar 1906 104 582 Sack angibt, während sich in 1907 ein Vorrat von 125 492 Sack zeigt.

2. Was den Stock betrifft, sagten wir, dass sich alles in erster Hand befinde. Zur Richtigstellung müssen wir sagen, dass von diesen 125000 Sack betrachtet werden können:

a) 75000 Sack in erster Hand und noch zu verkaufen,

b) 50000 Sack in zweiter Hand und zum grossen Teil schon verkauft und auf Verladungsorder wartend.«

Wenn wir eine Meinung über unsern Markt zum Ausdruck bringen dürfen, so sagen wir: dass wir die Weltvorräte jeden Tag mehr reduziert sehen; dass in dieser Zeit keine Hoffnung auf grosse Ankünfte anderer Provenienzen besteht, dass die Fabrikanten ohne Kakao bleiben werden, und dass wir die Lage des Artikels als sehr fest betrachten.« —

* * *

In einer andern Zeitung »O Dia«, in der Herr Weinstein kürzlich seine Fähigkeiten als Journalist in Gesellschaft des Herrn W. Bock aus Antwerpen sehen liess, finden wir den folgenden Aufsatz:

Der Kinderball
im Hause von Madame Weinstein.

War der Karneval der Strasse eine Abgeschmacktheit und klägliche Ausstellung von Lumpen, so war dagegen der feine Karneval innerhalb der Salons das köstlichste Märchen, das unsere Augen je gesehen haben.

Im Hause von Madame Weinstein, dem anmutigsten und glänzendsten Gretchen der deutschen Kolonie in Lissabon, fand am Sonnabend ein Kinder-Kostümball statt, der gewiss zu den sittsamsten der langen Karnevalszeit dieses Jahres gehört, bei einer ausgewählten Vereinigung, die ganz besonders durch die Gegenwart des deutschen Gesandten ausgezeichnet wurde.

Die Säle erstrahlten in blendendem Licht; man glaubte ein Märchen aus 1001 Nacht zu sehen und erwartete, aus irgend einer Ecke die Scheherazade in ihrer luftigen Verkleidung, träumerisch und anheimelnd, erscheinen zu sehen.

Aber unsere Augen fallen auf die zahlreich vertretene kleine Welt. Eine solche Mannigfaltigkeit der Kostüme, eine solche Blüte von Phantasie und Ueberraschungen, dass wir es nicht zu beschreiben vermögen. Lustige Hanswürste, springend wie die Bachstelzen, kleine gepuderte Königinnen, drollige kleine Pastoren, vornehme Hofdamen . . . . . himmlisch, Offiziere in Gold- und Edelstein-Verbrämung.

Im Rahmen einer köstlichen und betäubenden farbigen Bestrahlung schwebt Madame Wein-

Digitized by Google

stein in himmlischer Anmut durch ihre Salons; ihre blendenden und forschenden Augen sehen alles, beobachten aufmerksam, — nichts trübt diese magnetische Kraft, die alle ihre kleinen Gäste in höchstes Entzücken zu versetzen scheint. In dieser Aufmerksamkeit wird sie sorglich unterstützt durch ihren ebenfalls unermüdlichen Gatten, unsern geliebten Freund Herrn Martin Weinstein.*)

Es fehlt nichts, weil alles im Ueberfluss da ist in diesem Hause der guten Feen, und ein Perrault wäre nötig, das Ganze zu beschreiben.

Zum Unglück für Madame Weinstein sind wir weit davon entfernt, das Wunderwerk so beschreiben zu können, wie man es von einem Beobachter dieser Festlichkeit erwarten möchte. Unsere Feder, die in Rosafarbe getaucht werden müsste, verbirgt sich bürgerlich, banal, in Tinte. Man verzeihe uns diese Unzulänglichkeit und schreibe sie der grossen Bewunderung und dem Zauber zugute, den der funkelnde Kostümball in unserem Geiste hinterlassen hat.

Und, wie ein galanter Abbé des 17. Jahrhunderts, küssen wir dankbar die vornehmen Hände der Madame Weinstein für das erhebende Vergnügen, das uns dieser Sonnabend der Fastnachtszeit bereitet hat.« —

Dieser Kinderball hat ja nun ganz gewiss nichts mit Kakao zu tun, aber er trägt mit dazu bei, erstens das Verhältnis zu beleuchten, in dem Herr Weinstein zu dieser Zeitung »O Dia« steht (O nosso querido amigo), und zweitens ist es auch wohl nicht uninteressant zu sehen, wie sich Herr Weinstein in Lissabon vor aller Oeffentlichkeit aufplustert. — Herr Weinstein hat — obgleich er in der Zeitung »O Dia« abstreiten lässt, dass er die darin abgedruckten Kakaohausseberichte verfasst hat, — einen neuen Aufsatz angefertigt, und er hat diese Zeitung nebst einer gedruckten Uebersetzung an viele Kakaofabrikanten gesandt.

Weinstein als »O nosso querido amigo« von O Dia fühlt sich geehrt, dass der »Gordian« sich auf »O Dia« bezogen hat. Die Leute sind sehr bescheiden in Lissabon. Mich dünkt, eine Ehre ist ihnen beiden im »Gordian« nicht erwiesen. Weinstein droht, wenn die deutschen Schokoladefabrikanten nicht bald wieder Thomékakao zu 80 Mk. den Zentner kauften, dann würden die San Thomépflanzer ihre Pflanzungen nicht weiter ausdehnen, dafür aber überall Schokoladefabriken errichten!

Etwas, was noch lächerlicher wäre, als diese Androhung des Herrn Mitodiaredakteurs Weinstein, haben wir denn doch noch nicht erlebt! Kollege Weinstein hält sich für einen klugen Mann, er wird auch rechnen können. Möge er ausrechnen, was ein deutscher Fabrikant an seinem Zentner Schokolade verdient, den er mit 68 bis 72 Mark an die deutschen Detaillisten verkaufen muss. In jedem Zentner solcher Schokolade stecken 40 Pfund Kakaokerne und 60 Pfund Zucker.

100 Pfd. Rohkakao kosten in Hamburg 80.— Mk.
Der Zoll beträgt 10.— »
die Fracht 1.50 »
sodass 91.50 Mk.

auszugeben sind für 100 Pfd. Rohkakao bis zum Fabrikboden. Durch Röst- und Schälverlust verringern sich die 100 Pfd. Rohbohnen auf 80 Pfd. Also 80 Pfd. Kerne kosten 91.50 Mk., ein Pfund kostet also 1.15 Mk.

40 Pfd. Kerne à 1.15 kosten also = 46 Mk.
60 » Zucker à —.20 » » = 12 »
100 Pfd. Rohmasse kosten 58 Mk.
Fabrikationskosten betragen 6 »
ergibt 64 Mk.

Wird der Zentner Schokolade mit 68 Mk. oder 70 oder 72 Mk. verkauft, so ruhen auf diesem Verkauf an Spesen — und da sich der Preis inkl. Kiste und frachtfrei versteht — an Frachten noch Unkosten in Höhe von mindestens 10 Prozent. — Herr Weinstein als guter Kalkulator wird seinen Pflanzern und den anderen Mitarbeitern an der Zeitung »O Dia« nun wohl eine Rentabilitätsberechnung für Errichtung von Schokoladefabriken, die Thomékakao verarbeiten sollen, vorlegen können.

Herr Weinstein verspricht dann, er werde »im gegebenen Moment« herauskommen mit »ganz unbeeinflussten Statistiken«, aus denen hervorgeht, dass der Kakaokonsum die Voraussetzungen des »Gordian«, ja sogar die Produktion übersteige.«

Auf diese Weinstein-O Dia-Statistiken sind wir natürlich sehr gespannt; sie werden uns nur recht lange darauf warten lassen.

Herr Weinstein hat den Mut, immer noch von einer Knappheit an Kakao zu sprechen; das tut er, trotzdem ihm vor den Augen am 2. März 1907 im Lissaboner Zollhause 119993 Sack Thomékakao liegen, das tut er, trotzdem er stöhnt, dass kein Kakao los zu werden ist, das tut er, trotzdem er droht, wenn die deutschen Fabrikanten den Thomékakao boykottierten, dann würden die Lissaboner eigene Schokoladenfabriken errichten. Ist ein Mann mit solcher Logik wohl ernst zu nehmen?

Was droht er, was stöhnt er? Wenn eine Kakaoknappheit vorhanden wäre, wenn der Konsum die Produktion und die Vorräte mehr als verzehrt, dann bedarf es doch keinerlei Anstrengungen und Vorspiegelungen, dann müssen die Käufer ja einkaufend kommen. Weil das Gegenteil der Fall ist, weil für die Vorräte **absichtlich** falsche Zahlen aufgeführt werden, weil seit Monaten (wir erinnern nur an die gefälschten Zahlen über den Umfang der Bahiaernte bis Ende Oktober aus den Aufsätzen Bock-Weinstein in Hamburger Börsenhalle — O Dia —) mit gefälschten und übertriebenen Ernte- und Bedarfsberichten operiert wird, wird die Schwäche der Hausseblläser bewiesen, wird das böse Gewissen dieser Spekulanten und ihrer Mitläufer blossgelegt.

Und angesichts derartiger Leistungen, an denen Herr Weinstein in erster Reihe beteiligt ist, wagt er es, den »Gordian« in seinen Lissaboner statistischen Zahlen zu korrigieren und uns vorzuwerfen, dass wir in der Wahl unserer Quellen nicht vorsichtig genug wären. Hierfür hat unser Statistiker das Wort:

In »O Dia« vom 20. Februar 1907 werden die Zahlen angegriffen, die wir im »Gordian« über die Bewegungen von Thomékakao in Lissabon gebracht haben; es handelt sich um den Vorrat am 7. Februar **1906** und vom 3. Februar 1907 im Lissaboner Zollhause. Vorausschicken wollen wir, dass es dem Herrn von der Redaktion des »O Dia« frei steht, die Dokumente, auf die wir uns stützen, bei uns durch einen Notar einsehen zu lassen. Im Gordianheft 260 vom 20. Februar 1906 sagen wir, dass der Vorrat im Lissaboner Zollhause am 7. Februar 1906 85 670 Sack betragen hat, und dass am 7. Februar 1906 der D »Cabo Verde« in Lissabon mit 12 901 Sack eingetroffen sei.

*) O nosso querido amigo sr. Martin Weinstein.

Digitized by Google

In »O Dia« wird eine zollamtliche Beglaubigung abgedruckt, die für den 7. Februar 1906 einen Vorrat von 90478 Sack angibt, und wonach am 7. Februar 1906 der D »Cabo Verde« mit 12121 Sack an den Lissaboner Zollhäusern anlegte.

Wir haben daraufhin unserm Gewährsmann geschrieben, und dieser teilte uns mit, dass der Vorrat am 7. Februar 1906 nach seinen, ebenfalls zollamtlichen Angaben 89479 Sack betragen hat, also 3809 Sack mehr, als wir im »Gordian« sagen, und 999 Sack weniger, als »O Dia« angibt. Wir haben unsere Unterlagen nachgesehen und gefunden, dass uns für den 7. Februar 1906 richtig 85670 Sack seinerzeit mitgeteilt wurden, dass also uns keine Schuld an diesen Unstimmigkeiten trifft.

Ferner haben wir die Unterlagen der Bestandzahlen vom 3. Februar 1907 (einem Sonntag, für den die gleiche Vorratszahl wie für den vorhergehenden Sonnabend, den 2. Februar 1907, gilt) nachgesehen. Hier sagt das Telegramm vom Sonntag, den 3. Februar 1907: »Gestriger Stock 118340«. Auf unsere Nachfrage wird uns aus Lissabon die Depeschenkopie eingeschickt, in der 117340 Sack genannt werden. Auch diese Zahlen beruhen auf zollamtlichen Angaben, während in »O Dia« für den 3. Februar 1907 nur 106695 Sack genannt werden. Hier führt also »O Dia« 10645 Sack weniger an, als unser Gewährsmann, während wir auf Grund eines Depeschenfehlers 1000 Sack zuviel angegeben haben.

»O Dia« behauptet auf Grund seiner Zahlen, dass der Lissaboner Vorrat am 7. Februar 1906 102599 Sack betragen habe; er findet diese Zahl, indem er einen Bestand von 90478 Sack vom 7. Februar 1906 und die Ladung des D »Cabo Verde«, der am gleichen Tage mit 12121 Sack (nach »O Dia«) am Lissaboner Kai anlegte, aber noch nicht löschte, zusammenzählt, das sind allerdings 102599 Sack.

Wir haben dagegen nur 85670 Sack angegeben, haben uns aber wohl gehütet, die 12901 Sack aus D »Cabo Verde« schon am 7. Februar 1906 als Bestandzahl des Lissaboner Vorrates aufzuführen, da der Dampfer sie noch nicht gelandet hatte. »O Dia« schlägt sich hier mit seinen eigenen Waffen, denn die Beglaubigung, die seinen Ausführungen zugrunde gelegt ist, gibt ausdrücklich 90478 Sack als Vorrat am 7. Februar 1906 an, der beglaubigende Zollchef hat sich aber wohl gehütet, die 12121 Sack dem Bestand hinzuzuzählen, denn er sagt dann ausdrücklich, dass D »Cabo Verde« am 7. Februar 1907 an den Lissaboner Zollhäusern anlegte. »O Dia« wirft, obgleich der Zollchef Vorrat und Ladung am 7. Februar 1906 vorsichtig trennt, beides ohne weiteres in einen Topf und tischt diese Zahl seinen Lesern als Vorrat auf. Wir würden das nicht wagen.

Wenn »O Dia« aber am 7. Februar 1906 Kakao mitrechnet, der noch garnicht gelöscht war, so hätte er eigentlich auch die erste Ladung im Februar 1907, die am 3. Februar d. J. ebenfalls noch nicht gelöscht werden konnte, seinen Vorräten vom 3. Februar 1907 hinzuzählen müssen. Dann wäre er für diesen Tag um 23245 Sack höher gekommen. Das passte aber nicht in den Rahmen seiner Beweisführung, in der er zeigen will, dass der Vorrat am 3. Februar 1907 nicht um 33000 Sack, wie im »Gordian« 283 vom 7. Februar 1907, sondern nur um 4096 Sack höher war als am 7. Februar 1906.

Wir geben im folgenden drei Zahlenreihen, die erste über die Zahlen, wie sie im »Gordian« standen, die zweite über die Zahlen, die unser Gewährsmann richtig stellte, und in der dritten Reihe nennen wir die »O Dia«-Zahlen, alles in Sack:

	I. »Gordian«	II. »Gordian«	III. »O Dia«
Vorrat 7. 2. 06	85670	89479	90478
D Cabo Verde	12901	12901	11121
Zusammen:	98571	102380	102599
Vorrat 3. 2. 07	118340	117340	106695
Mehr 07 als 06:	+ 32670	+ 27861	+ 4096

Hieraus geht hervor, dass wir mit gutem Recht von einem gegen 1906 um 33000 Sack höheren Vorrat (genau 32670 Sack) sprechen durften, zumal unsere Unterlagen so lauten und zur Einsicht bereit gehalten werden. Nehmen wir dann die richtig gestellten Angaben unseres Gewährsmannes, so bleibt immer noch eine Steigerung der Vorräte 1907 gegen 1906 um 27861 Sack zu verzeichnen, und wie schon gesagt, stammt die Vorratsziffer unseres Gewährsmannes in Höhe von 117340 Sack ebenfalls von demselben Zollchef, der für »O Dia« für den 3. Februar 1907 nur 106695 Sack beglaubigt. Dieser ist dafür verantwortlich.

Mögen immerhin Abweichungen bestehen, — an kleine Unterschiede in den uns von mehreren Seiten zugehenden Lissaboner Aufgaben sind wir seit Jahren gewöhnt, und bisher hat niemand darin etwas gefunden, — so dürfen diese nicht so durchsichtig zurechtgeschoben werden, wie es »O Dia« tut. Ueber die Zahlen selbst warten wir noch nähere Nachrichten ab, besonders über den Bestand am 3. Februar 1907, heute wollen wir hiermit in erster Linie die Art und Weise darlegen, in der »O Dia« beweist.

»O Dia« sagt in seinem Aufsatz auch, dass es nicht leicht sei, Statistiken zu widerlegen, da es schwer hält, amtliche Dokumente dafür zu erhalten. Das sei auch der Grund, weshalb »O Dia« in vielen Fällen es unterlassen habe, den »Gordian« zu »korrigieren«.

Wir bitten sehr um »Korrekturen«, aber diese dürfen nicht so fadenscheinig sein wie die, die »O Dia« uns in seiner Ausgabe vom 20. Februar 1907 bietet.

* * *

Es trifft sich unglücklich für die Berichtigungsversuche des Herrn Weinstein in Lissabon, dass soeben noch die amtlichen Zahlen aus den Vereinigten Staaten bekannt werden. Man wird sich erinnern, dass in den ersten Tagen des Monats Januar mit einer nie gesehenen Hast in England, Frankreich und Deutschland die Kunde verbreitet wurde, dass der amerikanische Konsum um 13 Proz. (einige hatten an 13 Prozent noch nicht genug; bei denen waren es sogar 14 Prozent im Jahre 1906 gegen 1905 gestiegen sei. Den ohnehin schon ängstlichen Kakaofabrikanten wurden, bis aufs Kilo ausgerechnet, die im Jahre 1906 in Amerika verbrauchten Mengen vorgehalten. Wir vom »Gordian« behielten unsere Ruhe und sagten schon in Nummer 283: »Wartet nur erst die amtlichen Zahlen ab; die Fixigkeit, mit der die Haussiers die amerikanischen »Verbrauchszahlen« verbreiten, ist im höchsten Grade verdächtig. Sollte tatsächlich die Einfuhr für den Inlandverbrauch der Vereinigten Staaten im Jahre 1906 13—14 Proz. mehr betragen haben als 1905, so kann der grösste Teil dieser Einfuhrsteigerung nur im Dezember stattgefunden haben. Dann aber ist auf keinen Fall von einer Steigerung des wirklichen Konsums zu sprechen, denn der Monat Dezember ist in Amerika, wie in der

Digitized by Google

ganzen Welt, knapp ein normaler Verbrauchsmonat für rohe Bohnen«.

Nun zeigen uns heute die amtlichen Zahlen, dass hüben und drüben mit einer an Frechheit grenzenden Rücksichtslosigkeit geflunkert worden ist, die aller Beschreibung spottet. Die Herren, die die Zahlen erfunden und nach Europa gekabelt haben, mögen sich schämen; die Herren, die auf dieser Seite des Wassers diese Zahlen unbesehen weiter verbreitet haben, mögen in Zukunft vorsichtiger sein. Nach den amtlichen Zahlen ist die Bedarfszunahme im Jahre 1906 nicht 13 und nicht 14 Proz. grösser als im Jahre 1905, sondern die Einfuhrsteigerung — ich bitte, die beiden Begriffe auseinanderzuhalten — ist nur um 7,73 Proz. grösser als 1905. Näheres hierüber finden die Leser auf Seite 1067 unter »Bedarf in den Vereinigten Staaten«. Ich wollte aber doch nicht versäumen, an dieser Stelle auf diese amerikanische Mogelei hinzuweisen.

* * *

Delbanco & Co. in London stellen sich mit einem am 28. Februar herausgegebenen Marktbericht ein; sie wollen die Fabrikanten über die »Steigerung des Konsums« belehren. Natürlich haben sich Delbanco & Co. wieder verrechnet, wie wir das nächste Mal nachweisen werden. — Ihren schlimmen Rechenfehler, den sie in ihrem Bericht vom 31. Januar gemacht hatten, haben sie noch nicht richtig gestellt. Davon wird garnicht gesprochen! Auch ihr Freund, der »Gordian«, wird nicht wieder erwähnt. Dafür aber kommt die Phrase von den »ökonomischen Gesetzen«, die zuerst Weinstein-Bock aus der Phrasenbüchse geschüttelt haben, auch bei Delbanco zum Vorschein. Wir sprechen uns das nächste Mal mit Herrn Delbanco aus. — **Nicht eine Zahl stimmt mit unseren amtlichen überein!** Es ist ein Unfug, auf Grund von frisierten Zahlen zu verkünden, der Konsum habe in 1906 um 10 Proz., die Produktion in den Hauptländern nur um 2 Proz. zugenommen. Wir werden das und ähnliches den Herren Delbanco abgewöhnen.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im November 1906.

Zum besseren Verständnis der folgenden Zahlenreihen ist zu sagen, dass die fett gedruckten Zahlen die Einfuhren und Ausfuhren im Monat November der letzten drei Jahre vorstellen. Die den einzelnen Waren in Klammern angefügten Zahlen stellen die nach den amtlichen Unterlagen ermittelten Durchschnittswerte in Mark auf 100 Kilo vor. Bei einigen Waren fehlen diese Wertzahlen, weil sie aus den vorliegenden Angaben nicht zu ermitteln oder unwesentlich waren. Alle übrigen Zahlen stellen die Einfuhren und Ausfuhren der elf Monate Januar bis November der letzten drei Jahre vor. Nur einigen Ländern ist in Klammern der Zusatz (9 Monate) beigefügt. Dann verstehen sich die dazu gehörigen Zahlen nur auf die Zeit seit dem 1. März bis zum 30. November 1906.

a) Einfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen (111 Mk.)	**3032700**	**2567800**	**2275500**
in 11 Monaten	32894900	27402300	25075500
davon aus:			
Portug. Westafrika	7225200	6504500	5742500
Brasilien	5777200	4003300	3799200
Ecuador	4545800	5681100	5260500
Dominik. Republik	4337100	4174700	4309400
Britisch-Westafrika	3779500	2617000	1395600
Britisch-Amerika	2349100	1914300	1753500
Venezuela	1572600	1292900	756500

Der November 1906 hat eine weitere Zunahme im deutschen Bedarf gebracht. Einzelheiten darüber haben wir schon in Heft 281 vom 8. Januar 1907, Seite 970, gebracht, sodass hier ein kurzer Hinweis genügt.

Kakaobutter	**300**	**900**	**1100**
in 11 Monaten	10700	18300	25700
Kakaomasse	**7800**	**500**	**500**
in 11 Monaten	20300	6100	4200
davon aus:			
Holland	16200	5000	4100

Die Einfuhren sind seit dem 1. März 1906 allgemein und besonders im November 1906 gestiegen; die Hauptmengen kamen aus Holland, sodass man wohl annehmen muss, dass es sich um Aushilfe holländischer Firmen für die deutschen Filialfabriken zum Fest handelt.

Kakaopulver (330 Mk.)	**58700**	**61900**	**65800**
in 11 Monaten	506100	484800	461800
davon aus:			
Holland	496900	481900	459300

Während die Einfuhr von Kakaomasse aus Holland gerade im November 1906 recht ansehnlich zunahm, ist holländisches Kakaopulver für diesen Monat zurückgeblieben. Auch für elf Monate 1906 gegen 1905 ist nur eine Zunahme von 15000 Kilo oder etwas über 5 Prozent zu verzeichnen, während die deutsche Kakaobohnenaufnahme in der gleichen Zeit um 20 Prozent stieg.

Schokolade (239 Mk.)	**104300**	**89900**	**95500**
in 11 Monaten	903600	758300	673300
davon aus:			
Schweiz	836300	704800	604200
Frankreich	47500	38200	54800

Ungefähr gleichen Schritt mit der Steigerung des Kakaobohnenbedarfs hat auch die Schokoladeneinfuhr gehalten, die in elf Monaten 1906 gegen 1905 um 19.17 Prozent gestiegen ist; die Schokoladeneinfuhren aus der Schweiz stehen aber unter diesem allgemeinen Durchschnitt, sie weisen nur 18.65 Prozent Zunahme auf. Der November zeigt hohe Zahlen, weil alle Verkaufsläger für Weihnachten aufgefüllt zu werden pflegen. 1906 ist hierin seinen beiden Vorjahren voraus.

Schokoladewaren (378 Mk.)	**10800**	**10100**	**7300**
in 11 Monaten	81000	80000	65100
davon aus:			
Schweiz	30500	27000	16600
Oesterreich-Ungarn	21800	22600	16800
Frankreich	17100	20000	16100

Die Einfuhr von Schokoladewaren 1906 gleicht im ganzen der von 1905. Im einzelnen zeigt die Schweiz einen Vorsprung, Oesterreich-Ungarn und Frankreich sind ein wenig zurück.

Digitized by Google

Feines Backwerk (150 Mk.)	**27000**		
Zuckerwaren (200 Mk.)	**21700**	**67100**	**48600**
Kindermehl (100 Mk.)	**2200**		
in 11 Monaten	495100	509000	470400
davon aus:			
England	107600	154100	154800
Frankreich	99500	122900	95100
Oesterreich-Ungarn	59600	62600	60400

Die Gesamtzahlen 1906 sind etwas zurück, weil die Einfuhren im November 1906 gegen 1905 nachgelassen haben.

Teigwaren	**54500**	**117000**	**91800**
in 11 Monaten	790500	866000	746000
Milch, eingedickt, trocken (80 Mk.)	**3100**	**4700**	**3200**
in 11 Monaten	39400	40900	32200
davon aus:			
Schweiz	37900	35100	26800
Mandeln (125 Mk.)	**1725000**	**2952200**	**2269600**
in 11 Monaten	8108900	8725800	8193300
davon aus:			
Italien	5537600	6350500	4389800
Spanien	1025600	558400	1459500
Frankreich	671900	498500	667700
Marokko	613800	1215700	1564600

Die Mandeleinfuhren, die bis Ende Oktober 1906 dem Vorjahre recht erheblich voraus waren, haben im November 1906 so sehr nachgelassen, dass die Gesamtmenge für elf Monate 1906 gegen 1905 erheblich zurück geblieben ist.

Vanille (1263 Mk.)	**2000**	**2100**	**1400**
in 11 Monaten	116300	77000	75900
Honig (46.30 Mk.)	**192100**	**275100**	**263000**
in 11 Monaten	2608600	2301700	2645700
davon aus:			
Kuba	938900	807000	871300
Chile	692700	613500	680600

Die Zunahme der Honigeinfuhren 1906 gegen 1905 kommt auf die beiden Monate Januar und Februar 1906. Seit dem 1. März 1906 ist von Monat zu Monat ein Nachlassen zu beobachten, das durch den Fortfall der Taravergütung bei Entrichtung des Einfuhrzolls veranlasst ist.

b) Ausfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoabfälle (13 Mk.)	**12400**	**14800**	**10700**
in 11 Monaten	132800	56300	36400
davon nach:			
Holland	112200	56000	36400

In elf Monaten 1906 gegen 1905 ist der holländische Anteil gerade um 100 Prozent gestiegen; die Gesamtausfuhr der Kakaoabfälle hat seit dem 1. März 1906 noch mehr zugenommen.

Kakaoschalen (4.90 Mk.)	**82100**	**74800**	**29200**
in 11 Monaten	824700	686500	526300
davon nach:			
Holland	499500	327800	325300
Schweiz	291300	344600	192300

Die Schweiz hat in der Aufnahme von Kakaoschalen nachgelassen, Holland hat aber diesen Nachlass um mehr als das Doppelte in elf Monaten eingeholt, sodass im ganzen eine Zunahme der Schalenausfuhr von 20 Prozent zu beobachten ist.

Kakaobutter	**242800**	**198900**	**180700**
in 11 Monaten	2350100	1622800	1241500
Kakaomasse (146 Mk.)	**56000**	**40500**	**22400**
in 11 Monaten	376400	384100	395200
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	136800	184700	149000
Belgien (9 Monate)	94400	?	?
Holland	85100	124100	170800

Auch die Ausfuhr von Kakaomasse zeigt für den November 1906 erhebliche Mengen. Aber während hier Holland nicht unbedeutend zurück ist, tritt Belgien seit dem 1. März 1906 mit wachsenden Mengen mehr in den Vordergrund. Der Rückgang der Ausfuhr nach Oesterreich Ungarn, der seit dem 1. März 1906 zu spüren ist, liegt in der seitdem erfolgten wesentlichen Erhöhung der österreichischen Zölle auf halb- und ganzfertige Erzeugnisse.

Kakaopulver (195 Mk.)	**16800**	**48500**	**15500**
in 11 Monaten	339000	470400	196000
davon nach:			
Holland	69400	76700	33700
Dänemark (9 Monate)	21800	?	?
Schweiz (9 Monate)	17900	?	?
Schweden (9 Monate)	14200	?	?
Deutschsüdwestafrika	?	220800	28100

Als Käufer von deutschem Kakaopulver machen sich unter dem neuen Zolltarif Dänemark, die Schweiz und Schweden mit ganz hübschen Mengen bemerkbar. Dagegen sind Holland und Deutschsüdwestafrika 1906 gegen 1905 zurückgeblieben, woher auch die kleineren Gesamtausfuhren für elf Monate des laufenden Jahres gegen das Vorjahr herzuleiten sind.

Schokolade (213 Mk.)	**38900**	**89800**	**51100**
in 11 Monaten	438100	783500	323400
davon nach:			
Holland (9 Monate)	64100	?	?
Belgien	63600	28900	40200
Dänemark (9 Monate)	58100	?	?
England	55400	51500	78200
Vereinigte Staaten	28500	94300	35700
Deutschsüdwestafrika	?	445700	54900

Während die Ausfuhr von Kakaopulver nach Holland 1906 zurück blieb, zeigt sich seit dem 1. März 1906 eine recht erfreulich steigende Ausfuhr von Schokoladen dorthin. Ebenso macht sich als neuer Schokoladenkunde Dänemark bemerkbar. Von den alten Schokoladenkäufern ist auch Belgien 1906 wesentlich gegen 1905 und 1904 gestiegen, England ist sich ungefähr gleich geblieben, und die Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten hat erheblich abgenommen. Ebenso ist Deutschsüdwestafrika weiter zurückgeblieben, was sich auch ohne nähere Zahlenunterlagen aus den Gesamtmengen ergibt. Der Ausfuhrwert deutscher Schokolade beträgt auf 100 Kilo 26 Mk. weniger als der Wert der in Deutschland eingeführten fremden Schokoladen.

Feines Backwerk (130 Mk.)	**105800**		
Zuckerwaren (166 Mk.)	**133300**	**243500**	**172000**
Kindermehl (100 Mk.)	**12800**		
in 11 Monaten	1660300	1574200	1164000

Digitized by Google

Teigwaren	**32600**	**13300**	**38700**
in 11 Monaten	350500	227800	261500
Honig	**107600**	**28600**	**76700**
(41.10 Mk.)			
in 11 Monaten	240700	252500	226100
davon nach:			
Frankreich	165200	216400	91600
Milch, eingedickt, trocken	**128100**	**400900**	**253700**
(90 Mk.)			
in 11 Monaten	4436700	4617800	3629600
davon nach:			
England	2352800	2634700	2302900
Britisch-Südafrika	210100	279000	342300

Der Rückgang der Novemberausfuhren 1906 gegen die Vorjahre ist recht erheblich, wodurch auch das Verhältnis der Gesamtzahlen für die elf Monate der drei letzten Jahre verschoben ist. Leider wird von den Gesamtausfuhren nur etwa die Hälfte mit dem Bestimmungsland nachgewiesen; das sind England und Britisch-Südafrika, die beide 1906 gegen 1905 einen Ausfall zeigen.

Zucker.

Bericht vom 4. März 1907.

Auf den Zuckermärkten zeigten sich die gewohnten kleinen Schwankungen, die das Gesamtbild wenig oder garnicht veränderten. War im letzten Monat einmal eine Woche etwas mehr belebt, so brachte die folgende Woche wieder einen Rückschlag. So war in den letzten Tagen wieder eine Beruhigung eingetreten, dagegen verkehrte der Markt heute in stetiger Haltung.

Nach Otto Licht wird die Anbaufläche für Rüben in Deutschland unverändert beurteilt; es ist sogar eine mässige Vergrösserung zu erwarten. Von Kuba lauten die Nachrichten andauernd günstig.

Der Raffinadenmarkt stand unter dem Eindruck des Raffinerickartells, von dem in letzter Zeit wieder mehr zu hören ist. Ob die Verhandlungen diesmal zu einem Ergebnis führen werden, steht noch dahin; jedenfalls wirkte die Aussicht eines Kartells auf die Käufer, sodass ganz annehmbare Umsätze zustande kamen. Die Käufer zogen sich aber zurück, als die Raffinerien ihre Preise erhöhten. Die Abforderungen lassen im allgemeinen zu wünschen übrig.

Die Magdeburger Tagespreise stellen sich heute, am 4. März 1907, auf 19.25 Mk. für Kristallzucker, auf 20.12½ Mk. für gemahlene Brotraffinade und auf 17.87½ bis 18.12½ Mk. für gemahlenen Melis.

Kakaobohnen.

Bericht vom 4. März 1907.

Der Markt hat in den letzten beiden Wochen kein anderes Gesicht erhalten. Wohl zeigt sich in den letzten Tagen eine festere Stimmung, doch war allgemein die Lage unverändert.

Noch immer sind die Preise so hoch, dass sie nicht zum Kaufen reizen können, und noch immer tun die Fabrikanten auch heute am besten, wenn sie weise Zurückhaltung üben, denn die verfügbaren Mengen müssen grösser sein, als das tatsächlich erscheinende Angebot.

Dies geht auch aus den Angeboten selbst hervor, die von Mustern begleitet sind, denen man teilweise schon ansehen kann, dass die betreffenden Partien längere Zeit aufgehoben waren.

Die Hamburger Zufuhren sind im Februar 1907 dem Vorjahre ungefähr gleich geblieben; sie verteilen sich wie folgt:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1. bis 28. Februar 1907.

Bremen	9 324 Sack
Liverpool	9 046 »
Westküste Afrika	8 475 »
Lissabon	7 176 »
Le Hâvre	6 412 »
Westindien	4 777 »
Southampton	4 139 »
London	1 819 »
Neuyork	1 207 »
Bahia	1 110 »
Amsterdam	449 »
Colombo	325 »
Antwerpen	134 »
Leith	99 »
Rotterdam	98 »
Aarhus	33 »
Zusammen	54 623 Sack
gegen 1906	54 117 »

	1907	1906	1905
Seit Jahresanfang	119 798 Sack	110 706 Sack	107 158 Sack

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. In der zweiten Hälfte des Februar 1907 sind in Guayaquil 6000 Quintales eingebracht, 1906 waren es dagegen 18 000 Quintales, 1905 17 000 Quintales. Seit Jahresanfang, in zwei Monaten, betragen die Ankünfte

1907	1906	1905
39 500	68 500	59 500 Quintales.

Dieser Ausfall, der besonders in den Februarankünften deutlich hervortritt, hat auch schon die Preisbildung auf den europäischen Märkten beeinflusst, doch sind wohl bald steigende Zufuhren der anhebenden Haupternte zu erwarten.

In Hamburg galt am 2. März 1907 Arriba superior de la epoca 86½ Mk. für Dezember/Januar-Abladung, während Januar/Februar-Verschiffung 1½ Mk. höher stand; Balao war zu 84 Mk., Machala zu 83 Mk. angeboten, alles auf der Kostfracht-Grundlage.

Trinidadkakao. Die günstigen Nachrichten, die man am Anfang des Jahres über die Aussichten der Ernten hören konnte, werden jetzt nicht unerheblich eingeschränkt, wenigstens sind die im Januar und später erwarteten Mengen bisher ausgeblieben. Schuld an dieser Einschränkung ist wieder einmal das Wetter gewesen, das den Trinidadpflanzern schon so manchen bösen Streich gespielt hat.

Im Januar 1907 sind von Trinidad 14 644 Sack verladen gegen 30 402 Sack zur gleichen Zeit 1906, 12 801 Sack 1905, 14 869 Sack 1904. Da die Vorräte an Trinidadsorten 1906 in London und Le Havre erheblich zurück gegangen sind, und weil bei den nicht grossen Verladungen trotzdem ein laufender Bedarf vorhanden ist, so sind die Trinidadkakaos hoch im Preise.

In London ist das Auktionsangebot am 19. und 26. Februar nur beschränkt gewesen, doch wurden ausserdem wenige hundert Sack verkauft. Man bezahlte in der letzten Woche dafür etwa 90 bis 92 s. In Hamburg war Plantation mit 82 Mk., fair average mit 81 Mk. angeboten, Verladungen im Februar-März. Greifbare Ware stand 6—8 Mk. höher im Preise.

Die Londoner Vorräte umfassten am 23. Februar d. J. 5516 Sack.

Thomékakao. Am 21. Februar 1907 hat der Dampfer »Ambaca« in Lissabon 14 538 Sack gelandet. Ein dritter Dampfer wird im Februar dort nicht eintreffen, weil dieser auf der Ausreise strandete. Demnach sind im Februar 1907 im ganzen 37 783 Sack in Lissabon angekommen, zur gleichen Zeit 1906 waren es 28 982 Sack. Seit Jahresanfang, in zwei Monaten, stellen sich die Ankünfte 1907 auf 99 776 Sack gegen 90 070 Sack 1906. Im März 1907 werden

Digitized by Google

auch noch etwa 17—20000 Sack erwartet, während 1906 nur mehr 9958 Sack von San Thomé herauf kamen.

Die Vorräte am Lissaboner Zollhause haben am 2. März 1907 im ganzen 119 993 Sack betragen, am 13. März 1906 waren es 79 826 Sack, am 11. März 1905 86 278 Sack.

Die Forderungen für Thomé bleiben unverändert fest; am 2. März d. J. stellten sie sich auf 79 Mk. für fein, 74 Mk. für mittel ohne Einwurf und 70 Mk. für kurant; alles cif Hamburg für prompte wie spätere Ware.

Bahiakakao. Die Ausfuhren von Bahia im Januar haben betragen

nach	1907	1906
Europa	25 506	23 736 Sack
Nordamerika	6 944	19 957 »
dem La Plata	1 625	1 100 »
im ganzen	34 075	44 793 Sack

Die Februarzufuhren 1907 haben 31 250 Sack betragen, was gerade nicht nach allgemeinen »Ueberschwemmungen« aussieht, denn 1906 waren es nur 22 783 Sack, 1905 21 040 Sack. Der März hat 1906 auch noch 14 854 Sack gebracht, während im April und Mai, teilweise auch noch im Juni nur wenig heranzukommen pflegt. Die Ernte in Superior-Sorten ist beendet, dagegen wird von fair noch einiges erwartet.

Bei dieser Gelegenheit wollen wir gleich unsere Zufuhrzahlen für Bahia, die wir für 1906 mit 388027 Sack angegeben haben, auf 378 027 Sack zurückbringen; uns wurden von unserm Berichterstatter für September 1906 10 000 Sack zuviel aufgegeben.

Die Preise haben sich der allgemeinen Marktlage entsprechend bewegt; sie standen am 2. März 1907 für fair fermented bei 76½ Mk., für superior bei 80½ Mk., Kostfracht Hamburg.

Samaná/Sanchez-Kakao. In den letzten Tagen fanden Samanakakaos wieder mehr Beachtung, zumal wir ja jetzt kurz vor der Zeit der Hauptzufuhren stehen. Zuverlässige neuere Aeusserungen über den Ausfall der vor der Tür stehenden Ernte liegen noch nicht vor.

Für Samana wurden am 2. März 1907 in Hamburg 74 Mk. verlangt, cif-Basis, Neugewicht.

Akrakakao. Die Zufuhren von dort bewegen sich in absteigender Linie, doch kamen in der Berichtszeit immerhin noch mehrere ganz ansehnliche Partien in den Empfangshäfen an, so in Liverpool 3844 Sack.

Die Preise zeigten eine leichte Besserung, da die allgemeine Nachfrage naturgemäss auf die billigste Sorte gerichtet war. Deshalb sahen wir Angebote, die auf 68 Mk. cif Hamburg, Neugewicht, standen, also eine Mark höher waren gegen unseren letzten Bericht.

Kamerunkakao. Feine Kamerunkakaos waren am 2. März d. J. mit 79 Mk., kurante mit 77½ Mk. im Markt. Viktoriabohnen standen im Preise unverändert bei 65 Mk., rauchige bei 60—61 Mk.

Grenadakakao. Am 19. Februar waren auf den Londoner Auktionen 478 Sack, am 26. Februar gar 1713 Sack zum Verkauf gestellt. Beide Male wurde alles verkauft. Auch unter der Hand fanden in der ersten Woche noch 160 Sack Käufer. Die Preise gewannen etwa 1 s. Am zweiten Auktionstage holte kurant bis mittel 74—76½ s, gut bis fein 77—79 s, eine Partie sogar 79½ s, geringere Sorten wurden mit 68½—74 s losgeschlagen. In London lagen am 23. Februar 1907 5746 Sack.

Ceylonkakao. Die Ausfuhren haben im Jahre 1906 im ganzen 2 507 152 Kilo betragen gegen 3 221 712 Kilo im Jahre vorher. Scheinbar hat sich die Weihnachtsernte verspätet, denn die Dezemberausfuhren 1906 sind gegen 1905 sehr klein, während andererseits in London in den letzten Wochen recht erhebliche Mengen ankamen.

Auf den Londoner Auktionen waren am 19. Februar 2218 Sack und am 26. Februar gar 3938 Sack zum Verkauf gestellt; 988 und 3358 Sack fanden Käufer. Die Preise gaben am ersten Auktionstage für geringere Sorten nach, konnten sich aber allgemein am 26. Februar behaupten. Auch ausserhalb der Auktionen wurden mehrere hundert Sack verkauft. Die zuletzt bezahlten Preise betragen für kurant bis gutmittel 72—80 s, geringere Bohnen brachten entsprechend weniger, so schwarze Bohnen 60—66 s, während gute Eingeborenenbohnen bis 72 s holten.

Javakakao. Die Jahresausfuhren für 1906 sind inzwischen eingetroffen, hiernach sind an Kakaobohnen ausgeführt

1906: 1 622 247 Kilo
1905: 1 192 558 »
1904: 855 409 »
1903: 1 565 000 »
1902: 819 452 »

1906 ist in den Mengen bisher das beste Jahr gewesen, selbst 1903 ist übertroffen worden.

Kakaoplätze:

London. Am 19. und 26. Februar fanden Auktionen statt. Das Angebot umfasste 2802 und 6884 Sack, wovon 1523 und 5323 Sack verkauft wurden. Am ersten Auktionstage war die Nachfrage nur mässig, gute und feine Sorten konnten ihren Preis behaupten, geringere gaben nach. Ein anderes Bild bot der 26. Februar, wo allein 3923 Sack Ceylon zur Auktion kamen. An diesem Tage herrschte eine allgemeine Nachfrage, was bewirkte, dass sich die Preise behaupteten, teilweise sogar sich bessern konnten. Auch ausserhalb der Auktionen kamen Geschäfte zustande. Näheres darüber ist bei den Einzelberichten zu finden.

In der Berichtszeit entsprachen die Zufuhren denen des Vorjahres, während sie seit Jahresanfang um rund 14 000 Sack zurück sind; ebenso sind die Ablieferungen des Londoner Platzes für den englischen Verbrauch um etwa 7700 Sack zurück, während die Ausfuhren bisher hoher waren.

Die Londoner Vorräte haben am 23. Februar 1907 46 508 Sack betragen gegen 75 087 und 85 492 Sack zur gleichen Zeit 1906 und 1905.

Die nächsten Auktionen finden am 5. März statt.

Liverpool. Das Geschäft bewegt sich in engen Grenzen, da die Käufer sich zurückhalten. Soweit Geschäfte zustande kommen, werden die Forderungen bewilligt. Die Zufuhren der Berichtszeit bestehen aus 3844 Sack Akra, 1675 Sack Guayaquil, 730 Sack Thomé und 128 Sack anderer Herkunft.

In **Goole** kamen 837 Sack an, in **Southampton** im ganzen 2480 Sack.

New-York. Die Februarzufuhren in New York haben rund 61 000 Sack betragen; 1906 waren es weniger, 56834 Sack, und 1905 gar nur 31 178 Sack. Seit Jahresanfang, in zwei Monaten, haben die Zufuhren betragen:

1907	1906	1905
123 950	120 885	59 444 Sack.

Der Markt war um die Monatswende ruhig, was der allgemeinen Marktlage entspricht.

Amsterdam. Am 20. Februar 1907 fand die Auktion über 1973 Sack Java und 5 Sack Surinam statt. Eine Reihe von Lots wurde zurückgezogen, während die Lots, die zum Verkauf kamen, Preise erzielten, die teilweise über den Taxwerten standen, manche wurden auch darunter los geschlagen.

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. Die amtlichen Zahlen für Rohkakao sind eingetroffen. Hiernach haben betragen:

	1906	1905	1904
Einfuhren	39 107 799	35 875 256	33 159 628 Kilo
Ausfuhren	1 453 326	916 659	1 244 744 »
im Lande blieben	37 654 473	34 958 597	31 914 884 Kilo

Digitized by Google

Die Zunahme der Mengen, die im Lande blieben, stellt sich auf 2 695 876 Kilo oder 7.73 Prozent, also nicht auf 13 bis 14 Prozent, wie von verschiedenen Seiten behauptet wurde! Besonders die Mengen, die angeblich im Dezember vom amerikanischen Verbrauch aufgenommen waren, stellen sich in Wirklichkeit erheblich kleiner.

Sollte eine Zunahme von 13 bis 14 Prozent erreicht werden, so mussten im Dezember 1906 allein noch mindestens 6 318 000 Kilo verarbeitet sein. Tatsächlich sind im Dezember 1906, nachdem die Ausfuhren abgerechnet sind, im ganzen 4 382 033 Kilo eingeführt, oder da der Dezember als Verbrauchsmonat nur schwach, als Zufuhrmonat recht gross zu sein pflegt, ist der Ueberschuss der Dezembermengen den vorhandenen Vorräten beigesellt worden, um für den Bedarf im Jahre 1907 zu dienen.

Diese 4 382 033 Kilo sind rund um 2 000 000 Kilo hinter jenen 6 318 000 Kilo zurück, die sich nach den vorliegenden Zahlen von elf Monaten bei einer angeblichen Zunahme von 13 bis 14 Prozent für den Dezember 1906 hätten ergeben sollen, wenn jene Nachrichten über den amerikanischen Verbrauch den Tatsachen entsprochen hätten. Dass dies nicht der Fall ist, beweisen jetzt die amtlichen Zahlen.

Unter den einzelnen Kakaolieferanten sind 1906 gegen 1905 besonders Brasilien und einige andere Gebiete ansehnlich gewachsen, während naturgemäss der Anteil von Britisch Westindien zurück blieb. Auch die Zufuhren über europäische Häfen, die meist aus Thomékakao bestehen, haben 1906 um etwa 2 Millionen Kilo nachgelassen.

Frankreich. Die Bewegungen in Rohkakao zeigen für den Januar folgendes:

	1907	1906	1905
Einfuhren	3 108 600	3 022 700	2 466 900
Verbrauch	2 081 000	1 829 000	1 448 200
Ausfuhren	594 700	721 400	166 600

Obgleich diese Angaben für 1907 eine Zunahme der Vorräte von etwa ½ Million Kilo erkennen lassen, zeigen trotzdem die amtlichen Vorratsmengen eine Abnahme seit Jahresanfang. Dann haben sich die Mengen, die transito in Frankreich für den heimischen Verbrauch bewegt werden, um diesen Unterschied erhöht. Es ist dann eben im Januar 1907 mehr Kakao am Abgangsplatz vom Lagerbestand abgeschrieben, als in der gleichen Zeit den Beständen in den Empfangsplätzen zugezählt oder dort verzollt wurde.

Die Vorräte in den Transitlägern verteilten sich am 31. Januar 1907 in folgender Weise:

Le Havre	5 311 800	Kilo
Paris	1 823 800	»
Bordeaux	1 186 000	»
Marseille	373 700	»
Nantes	232 700	»
Anderswo	314 500	»

Im ganzen wiesen die französischen Transitbestände an Kakao auf:

1906	1905	1904	
9 242 600	18 161 000	19 579 900	Kilo.

Holland. Im Januar haben die Einfuhren von Kakaobohnen betragen:

1907	1906	1905	
1 519 000	1 307 000	1 192 000	Kilo.

Hierbei ist wohl zu beachten, dass von diesen Mengen ein gut Teil garnicht in Holland verarbeitet wird, sondern wieder zur Ausfuhr und zur Verarbeitung in einem andern Lande kommt. Die Einfuhren zeigen 1907 eine Zunahme von 212 000 Kilo gegen 1906.

Von den Januareinfuhren gingen

über:	1907	1906	
Amsterdam	1 298 000	790 000	Kilo
Rotterdam	198 000	507 000	»

Deutschland. In das deutsche Zollgebiet sind im Januar an Rohkakao eingeführt und verzollt in Kilo:

1907	1906	1905	1904
4 880 100	4 681 300	4 556 400	2 662 700

Mit dem neuen Jahre sind auch die Anteile der einzelnen Kakaoländer wieder sehr genau angegeben, was in dem Uebergangsjahr 1906, wo am 1. März 1906 die Statistik gänzlich geändert wurde, nicht der Fall war.

Unter den Lieferanten steht die dominikanische Republik mit 923 200 Kilo an erster Stelle, dann folgt Brasilien mit 876 000 Kilo, erst an dritter Stelle kommt Thomé mit 765 900 Kilo, dann Britisch-Westafrika mit 747 500 Kilo.

Beachtenswert ist der erhebliche Anteil von dominikanischen Sorten, die wohl meist Einlagerungen aus früheren Monaten vorstellen. Ueberhaupt stammen von den 4 880 100 Kilo aus Zollniederlagen 3 619 400 Kilo; also ist der grösste Teil des Januarbedarfs nicht den laufenden Zufuhren entnommen.

Kakaobutter.

Bericht vom 5. März 1907.

Die heutigen Auktionen haben für Kakaobutter den erwarteten Preisrückgang gebracht. In London sind die Märzpreise für 100 Kilo um 63 Mk. niedriger als im Januar, um 15 Mk. niedriger als im Februar.

In Amsterdam, wo die Riesenhausse des Januars nicht zum Ausdruck gekommen ist, hat die Marke van Houten für 100 Kilo rund 10 Mk. gegen den Februar eingebüsst; die Marke Dejong hat rund 22 Mk. für 100 Kilo verloren; die Marke Mignon hat überhaupt keine Käufer gefunden. Dieses Stimmungsbild vorausgeschickt, berichten wir über den Ablauf der Auktionen wie folgt: London hatte 90000 Kilo der Marke »Cadbury« zur Auktion geschickt, die zu 17¼—17½ d fürs lbs verkauft worden sind. Das gibt für 100 Kilo einen Preis von 325 Mk. frei engl. Station und inkl. engl. Einfuhrzoll. Englische Käufer würden auf dem Kontinent für gute, filtrirte Butter nicht mehr als 295 Mk. zahlen, bei üblichen Bedingungen.

In Amsterdam waren 65000 Kilo van Houten angekündigt, es sind aber 70000 Kilo erschienen. Dafür sind Preise von 91¼ bis 93½ c fürs halbe Kilo bezahlt. Im Durchschnitt sind 92.40 erzielt worden.

Die Marke »Dejong« hat 87¾ c gebracht; dafür sind alle 10000 Kilo verkauft worden. Dagegen hat die Marke »Mignon« keine Käufer gefunden.

Auch die heutigen Preise sind noch reichlich hoch; mancher Butterverkäufer wird nicht unserer Meinung sein; aber trotzdem bleiben wir bei unserer Behauptung: So lange die Fabrikanten für 1 Kilo Kakaobutter höhere Preise bekommen als für 1 Kilo Kakaopulver, so lange also das eigentliche Fabrikat, das Hauptprodukt, billiger verkauft wird, als das Nebenprodukt, darf man nicht mit den Verhältnissen zufrieden sein. Ja, man könnte das wohl sein, wenn die Preise des Nebenproduktes sich auf einer gleichen Höhe **dauernd** hielten. Da das aber nicht der Fall ist, da mit diesem Nebenprodukt spekuliert wird, da bald der eine, bald der andere Fabrikant beim Butterverkauf eine Niete zieht, darf man ruhig die getriebenen Butterpreise für ungesund erklären.

In Deutschland wird man im März mit Preisen zu rechnen haben, die je nach der Qualität auf 290—295 Mk. für 100 Kilo zum Export, auf 315 bis 320 Mk. für Zollinland stehen. Doch kann schon die nächste Stunde eine Aenderung bringen

Digitized by Google

Allerlei.

Heft 285 vom 5. 3. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Aus den letzten vierzehn Tagen sind verschiedene Briefe noch zu beantworten, und manches andere hat verschoben werden müssen, weil ich verreist gewesen bin. Nach und nach soll alles liegen gebliebene erledigt werden. Ich bitte, auch in den nächsten Wochen damit zu rechnen, dass ich nicht immer in Hamburg sein werde.

In den letzten Wochen und Monaten ist uns ein reiches Material eingesandt worden, das uns bei dem Bestreben unterstützt, die Bohnenspekulanten als Spekulanten zu entlarven, ihre Ausflüchte und wiederholten Berufungen auf Materialknappheit und **riesige** Bedarfszunahmen als unbegründete Manöver blosszulegen. Vieles darunter ist uns nur zu »vertraulicher« Kenntnisnahme übergeben. Wir werden demnächst bitten, diese Klausel fallen zu lassen. Alle Fabrikanten müssen die Hände kennen lernen, in denen sie sich befinden. R.

Kokosfett-Verdächtigungen. Die Amsterdamer Firma Gebr. Geisderver hat es der mitteldeutschen Schokoladenfabrik sehr übel genommen, dass sie dem Gordian den Briefwechsel zur Veröffentlichung übergeben hat, den wir in Nr. 284 auf Seite 1044 abgedruckt haben. Der folgende grobe Brief ist aus Amsterdam eingetroffen:

»Da wir keine Antwort auf unsere Karte vom 11. crt. empfingen, aber wohl Ihre Frechheit gesehen haben, unsere Korrespondenz in dem Verlag des Gordian zu publizieren, hat doch wohl der Redakteur des Gordian Ihnen Namen nennen können, da wir Herrn

Max Rieck, Hamburg

verschiedene Male geliefert haben!

Sie haben jetzt einen Namen, wir dachten es uns ein Geschäftsgeheimnis, Namen zu nennen, jetzt aber stehen wir darauf, dass Sie auch diesen Brief in dem Verlag des Gordian publizieren.

Sie hatten uns doch auch ein Exemplar von dem Verlag des Gordian zukommen lassen müssen, da wir auf solch ein Unsinn-Blatt nicht abonniert sind und von befreundeter Seite hiervon in Kenntnis gesetzt worden sind.

Hochachtungsvoll

Gebr. Geisderver.«

* * *

Wir haben ausdrücklich gesagt, dass es immerhin möglich sein könne, dass deutsche Schokoladefabriken, die nebenbei Karamels, Biskuits, Waffeln, Konfitüren fabrizieren, Kokosbutter kaufen und verarbeiten. Und tatsächlich hat auch unsere Firma Max Rieck vor sechs Jahren, nämlich im Januar, Februar, März 1901, 4, 8 und 10 Kisten à 50 Kilo dieser Kokosbutter von Gebr. Geisderver bezogen. Unser Briefwechsel sieht so aus; wir schrieben folgende Briefe:

Erster Brief.

9. Januar 1901.

Herren Gebr. Geisderver, Amsterdam.

Wir können den Artikel Nucoabutter nicht bearbeiten, es fehlt uns an Zeit. Aber wir verweisen bei Anfragen immer an Sie. Noch heute haben wir der Firma

Albrecht & Dill, Hier,

Ihre Firma dafür genannt. Machen Sie dorthin nur Ihre Offerte.

Zweiter Brief.

19. Januar 1901.

Herren Gebr. Geisderver, Amsterdam.

Wir können 200 Kilo Nucoabutter gebrauchen. Wollen Sie uns diese mit allererster Gelegenheit zusenden und billigst berechnen.

Adressieren Sie gefl. an

Transport-Aktien-Gesellschaft, vorm. Hevecke

Hamburg-Freihafen.

Ihre Faktura erwartend, zeichnet . . .

Dritter Brief.

6. Februar 1901.

Herren Gebr. Geisderver, Amsterdam.

Wir wollen in Nucoabutter kein Lager halten und damit nicht anders handeln, als wenn uns welche bestellt wird. Diese 200 Kilo sind für einen Kakesfabrikanten. Wenn Sie nicht unter 20 Kisten abgeben wollen, dann muss der Mann sich ein anderes Fett suchen.

Wir werden Ihnen berichten, sobald wir Antwort haben.

Vierter Brief.

Herren Gebr. Geisderver, Amsterdam.

Uns werden soeben noch wieder 200 Kilo Nucoabutter bestellt. Wollen Sie diese gefl. sofort an Ordre hierher senden und uns die Ordre-Konnossemente übergeben. —

Den Betrag Ihrer Faktura können Sie immer sofort erheben, und zwar am liebsten bei der Norddeutschen Bank in Hamburg. Doch müssen Sie uns vorher diese Entnahme anzeigen, damit wir die Bank zur Regelung autorisieren. — — —

* * *

Das, was die Firma Gebr. Geisderver gern erreichen möchte, den »Gordian« blamieren, das ist vorbeigelungen! Wir haben ausdrücklich nur die Behauptungen kritisiert und als Verleumdungen bezeichnet, in denen gesagt wird, dass verschiedene Schokoladenfabriken ersten Ranges in Deutschland, auch Mitglieder des Verbandes, die Geisderversche Kokosbutter in »belangreichen Posten« zu Schokoladen verarbeiten«. — Das haben wir als eine Verleumdung bezeichnet und wiederholen das. — —

Diese Angelegenheit hat uns nun aber Anlass gegeben, den Artikel in Qualität und Preis zu prüfen. Da er für weiche Karamels, für Waffeleinlagen, für Fondants usw. in ganz grossen Mengen verarbeitet wird, haben wir gefunden, dass die Firmen, die diese Kokosbutter aus Holland zu Preisen von 185 und 150 Mark für 100 Kilo kaufen, ihr Geld auf die Strasse werfen. Das sind Phantasiepreise.

Die beste und reinste Kokosbutter hat einen Wert von 102 Mk. für 100 Kilo ab Hamburg, verzollt. Zu diesem Preise übernehmen wir — siehe die heutige Anzeige im »Gordian« — Lieferungen in jeder Grösse.

Aus dieser Polemik ist also zunächst das Gute entstanden, dass die Firma Geisderver zu den Phantasiepreisen von 150 Mk. ab Amsterdam keine Kokosbutter mehr los wird. Wir liefern das beste für 102 Mk. und haben daran einen ordnungsmässigen Gewinn.

Digitized by Google

Bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke. Im Anzeigenteil teilen wir heute mit, dass unsere Warenabteilung den Alleinverkauf spanischer Weinsteinsäure der Firma La Industrial Quimica de Zaragoza in Zaragoza für Deutschland, Skandinavien und Russland übernommen hat. Wir glauben dadurch einen Regulator gegen das Säuresyndikat geschaffen zu haben, das bestrebt ist, zu seinen Preisen den Bedarf unserer Kreise direkt zu decken. Mit unseren Preisen wird das Syndikat in Zukunft zu rechnen haben; auch wir werden alle Spesen zu vermeiden suchen und als alleinige Importeure unsere Länder direkt zu den billigst möglichen Preisen versorgen.

Nachahmenswert. In einer Tafel Reichardtscher Schokolade fanden wir einen Zettel mit folgendem Aufdruck:

»Die ausserordentlich hohe Preissteigerung sowohl in Kakaobohnen als auch in Stanniol zwingt, entweder den Preis der Schokolade zu erhöhen, oder die Qualität derselben zu verringern.

Da wir im Interesse unserer Konsumentenkreise eine Preiserhöhung noch nicht vornehmen wollen, eine Qualitätsverringerung dagegen grundsätzlich vermeiden, so müssen wir an der Verpackung so viel wie möglich ersparen. Deshalb kommt bei dieser Tafelschokolade für die Folge kein Stanniol mehr zur Verwendung, sondern Pergamynpapier, welches in bezug auf Erhaltung des Aromas gleiche Dienste leistet und nur den für diesen Zweck überflüssigen Stanniolglanz vermissen lässt.«

Wenn alle Fabrikanten in der ganzen Welt ein gleiches täten, dann sollten die Zinnspekulanten wohl klein werden, und das Zinnfoliensyndikat würde sich in Zukunft mehr um Aufträge bemühen müssen, als es bisher zu tun nötig hat. Alle Schokoladen bis zu 2 Mark fürs Pfund sollten ohne Stanniol bleiben, und besonders bei den 10 und 20 Pfg.-Tafeln sollte man es fehlen lassen.« Fehlen lassen — — aber eine Erklärung in dem obigen Sinne an die Konsumenten abgeben.

Guadeloupe. Diese Insel, die mit Martinique zusammen Französisch-Westindien bildet, hat nach einer Zusammenstellung geliefert:

	Kakao	Vanille
1905	637 794 Kilo	7 110 Kilo
1904	625 242 »	8 657 »
1903	599 186 »	9 239 »
1902	588 435 »	8 643 »
1901	351 403 »	2 591 »
1900	293 948 »	8 465 »

Die Insel bringt ausserdem u. a. noch Ananas, Kaffee und in der Hauptsache Zucker hervor. Die Zuckerausfuhr von 1905 hat 27 335 904 Kilo betragen. Allerdings war 1905 ein schlechtes Zuckerjahr.

Wegelin & Hübner Maschinenfabrik und Eisengiesserei A. G. Halle a. S. Nach dem Rechenschaftsbericht der Verwaltung war die Gesellschaft 1906 in sämtlichen Betrieben andauernd so stark beschäftigt, dass sie einen steigenden Umsatz hatte. Stehen die für die Erzeugnisse erlangten Preise nach dem Bericht auch noch nicht im richtigen Verhältnis zu den stetig steigenden Preisen der Rohstoffe und Halbfabrikate, sowie der Arbeitslöhne und Betriebskosten, so ist doch ein leichtes Anziehen der Verkaufspreise für die fertigen Fabrikate zu konstatieren. Der Fabrikationsgewinn beträgt 669 627 Mk. gegen 586 113 Mk. im Vorjahre. Nach Abzug der Unkosten werden 87 651 Mk. abgeschrieben (91 859 Mk. im Vorjahr), sodass ein Rest von 475 262 Mk. zur Verteilung bleibt. Hiervon werden den Aktionären 10 Prozent Dividende auf 3 850 000 Mk. Aktienkapital ausgekehrt, während im Vorjahr nur 8 Prozent Dividende verteilt wurden. Die Aussichten für 1907 werden ebenfalls als günstig bezeichnet, sodass man auch im laufenden Geschäftsjahre ein befriedigendes Ergebnis erwartet, falls keine unvorhergesehenen Störungen entstehen.

Schokoladen-Automaten. Im Hausflur von Gast- und Schankwirtschaften sind sehr häufig Schokoladen-Automaten aufgestellt, die auch von der Strasse aus namentlich von Kindern benutzt werden. Nach einer neuen oberlandesgerichtlichen Entscheidung liegt hierin ein ausserhalb der Gastwirtschaft sich bewegender »Handel« mit Schokolade, der neben dem Gastwirtsgewerbe noch als Handelsgewerbe zur Gewerbesteuer anzumelden ist. Gast einer Wirtschaft ist nicht, wer sich im Hausflur Genussmittel kauft, um sie anderswo zu verzehren. Am wenigsten sind aber Kinder, die Hauptkunden der Schokoladen-Automaten, als Wirtschaftsgäste anzusehen.

David Soehne Aktiengesellschaft. Für das zweite Geschäftsjahr 1906 hat der Aufsichtsrat nach reichlichen Abschreibungen eine Dividende von 10 Prozent erklärt. Die Gesellschaft hat gut zu tun, und die Erweiterungsbauten werden noch im Laufe des Jahres 1907 in Betrieb genommen werden.

Chocolat Frey Aktiengesellschaft in Aarau (Schweiz). Die Generalversammlung hat für das abgelaufene Geschäftsjahr die Verteilung einer Dividende von sechs Prozent beschlossen, nachdem reichliche Abschreibungen vorgenommen sind.

Société pour l'industrie de Sucre, Genf. Für das Rechnungsjahr 1906/07 wird eine Dividende von sieben Prozent zur Verteilung gebracht. Auch im Vorjahr wurden sieben Prozent verteilt.

A. L. Mohr Aktiengesellschaft. Auf der ordentlichen Generalversammlung wurde der Geschäftsbericht ohne Widerspruch angenommen. Auf die sogenannten Stammaktien im Betrage von 1 395 000 Mk. wurden drei Prozent, auf die Vorzugsaktien von 605 000 Mk. wurden sechs Prozent Dividende verteilt. Zu Abschreibungen fanden 154 507 Mk. Verwendung. Ausserdem wurden auf die Beteiligung bei der Santosa, Kakao- und Schokoladenwerke G. m. b. H. 56 651 Mk. und auf die der Mohrgesellschaft gehörenden 400 000 Mk. Geschäftsanteile 100 000 Mk. zurückgestellt. Daher lauten auch die Sätze des Berichtes über die Tochtergesellschaft nicht befriedigend. Aus der Bilanz geht hervor, dass die Maschinen der Kakaofabrik mit 246 013 Mk. (267 405 Mk im Vorjahr) zu Buch stehen. Die Geschäftsanteile belaufen sich auf 400 000 Mk. wie schon gesagt, und in laufender Rechnung schuldet die Santosa der Muttergesellschaft 200 447 Mk. Hierauf sind im Jahre 1905 schon 80 245 Mk. zurückgestellt, sodass sich die gesamte Zurückstellung ausser den 100 000 Mk., die auf die Geschäftsanteile von 400 000 Mk. zurückgestellt sind, für die Verbindlichkeiten aus laufender Rechnung auf 136 896 Mk. beläuft. Der Bericht bemerkt hierzu, dass die Santosa im Jahre 1906 nicht mit dem gewünschten Erfolg gearbeitet hat; die Pachtsumme wurde nur zum Teil verdient, weshalb wieder ein entsprechender Betrag zurückgestellt werden musste. Der Umstand, dass die Santosa eine Tochtergesellschaft der Mohrgesellschaft ist, gibt uns die Veranlassung, uns mit deren Geschäftsbericht zu befassen. Hieraus ist nur noch zu entnehmen, dass 1906 ein Prozess wegen eines wichtigen Margarinepatentes gewonnen wurde, was in erster Linie die Verteilung einer Dividende ermöglichte, und dass die Geschäftsleitung die Aussichten für das Margarine-

Digitized by Google

geschäft im Jahre 1907 als nicht besonders ermutigend bezeichnet, denn der gegenseitige Wettbewerb ist hierin so stark, dass die Verkaufspreise nicht in das richtige Verhältnis zu den Einstandspreisen zu bringen waren, und ausserdem erwartet die Geschäftsleitung 1907 keine niedrigeren Preise für die recht erheblich gestiegenen Rohstoffe, woraus in erster Linie eine Besserung des Geschäfts zu erwarten wäre.

Ceylonkakao 1906. Der Kakaomarkt auf Ceylon war in den Monaten November und Dezember 1906 ziemlich lebhaft. Es beträgt die Gesamtausfuhr im Jahre 1906 2 507 150 Kilo gegen 3 221 700 Kilo im Jahre 1905. England und auch der Osten haben weniger erhalten. Auch Deutschland weist im Jahre 1906 eine Abnahme gegen das vorhergehende Jahr auf. Dagegen hat Australien und Frankreich eine Zunahme zu verzeichnen. China erscheint in diesem Jahre gleichfalls auf der Liste der Bestimmungsländer mit einem Bedarf von 677 500 Kilo. Im allgemeinen war die Qualität der angebotenen Partien gut, und sie erzielten auch entsprechend hohe Preise. Aber auch für mittlere und geringere Sorten zeigte sich ausreichende Nachfrage. Die Ende Januar 1907 in Colombo gezahlten Preise bewegen sich zwischen 60 und 70 Mk. für 50 Kilo. Die Vorräte sind nicht sehr gross, und man nimmt daher an, dass die Preise sich für die nächste Zeit auf der jetzigen Höhe halten werden.

Samoa im Jahre 1906. Sehr günstig wird die wirtschaftliche Entwickelung von Samoa im Jahre 1906 in der samoanischen Zeitung genannt, wozu das gute Einvernehmen zwischen Ansiedlern und Eingeborenen dank der Geschicklichkeit des stellvertretenden Gouverneurs Dr. Schulz beitragen half. Allerdings sind zahlenmässige Unterlagen noch nicht vorhanden, doch sind Anzeichen genug dafür vorhanden. Die Pflanzungen zeigen allgemein ein vorzügliches Aussehen; ein Teil der Kakaopflanzungen lieferte 1906 zum ersten Mal Erträge zur Verschiffung, während andere, wie die Upolu Cacao Co., schon früher manche Tonne Kakao verschifft haben. Das Trockenhaus dieser Gesellschaft reichte 1906 nicht mehr aus, und nicht minder reichliche Kakaoernten haben andere Gesellschaften aufzuweisen. Noch günstiger als die Kakaopflanzungen der Gesellschaften erscheinen die Anlagen der einzelnen Pflanzer, die ihre Kakaobäume noch sorgfältiger pflegen können. Auch die Rattenplage ist durch vereinte Anstrengungen fast beseitigt. In dem Bericht wird wörtlich gesagt: »Ueber die Rentabilität der samoanischen Kakaopflanzungen besteht heute kein Zweifel mehr«. Schliesslich soll nicht unerwähnt bleiben, dass neben Kakao und Kokos noch eine dritte Hauptkultur, der Anbau von Kautschukbäumen, in den letzten Jahren eingeführt ist.

Société anonyme des Chocolats de Montreux, Séchaud & Fils. Die Geschäftsleitung schlägt für das Betriebsjahr 1906 eine Dividende von fünf Prozent vor.

Berliner Cakes- und Chokoladenfabrik Aktiengesellschaft. Die ordentliche Generalversammlung wird am 18. März d. J. vormittags, 11 Uhr, bei den Herren Andreack & Hempel in Berlin, Potsdamerstrasse 36, stattfinden. Auf der Tagesordnung steht der Jahresbericht für 1906 und die Entlastung der Geschäftsleitung.

Englische Dampf-Cakes- und Biscuits-Fabrik A.-G. Die Aktionäre der Gesellschaft werden zur Generalversammlung auf Mittwoch, den 6. März d. J., eingeladen. Die Versammlung findet in Hamburg, Rathausmarkt 4, nachmittags 2½ Uhr, statt.

Berner Schokolade-Fabrik Tobler & Co. A.-G., Bern. Der Verwaltungsrat hat beschlossen, nach reichlichen Abschreibungen und Reservestellungen der Generalversammlung eine Dividende von 7 Prozent wie im Vorjahre vorzuschlagen.

Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft. Auf der am 23. Februar d. J. stattgefundenen Generalversammlung wurde für den aus dem Aufsichtsrat ausgeschiedenen Kolonialdirektor Dernburg Direktor Marks von der Darmstädter Bank in den Aufsichtsrat gewählt. Ferner wurde die vorgeschlagene Erhöhung des Aktienkapitals um 2 Millionen Mark 6prozentige Vorzugsaktien beschlossen, sodass die Gesellschaft jetzt 7 Millionen Mark 6prozentige Vorzugsaktien und 9 Millionen Mark Stammaktien ausgegeben hat. Eine Bankengruppe unter Führung der Darmstädter Bank hat 1 Million Mark der neuen Aktien, die ab 1. Januar 1907 dividendenberechtigt sind, zum Kurse von 110 Prozent, zuzüglich 4 Prozent Stückzinsen ab 1. Januar 1907, mit der Verpflichtung übernommen, sie den alten Aktionären zu 115 Prozent zuzüglich 4 Prozent Stückzinsen derart anzubieten, dass auf fünf alte Aktien je eine neue bezogen werden kann. Die zweite Million Mark dient zum Erwerb der Kommanditanteile der deutschen Automaten-Gesellschaft. Für jeden Anteil dieser Gesellschaft wird eine Vorzugsaktie zuzüglich 60 Mk. für drei Jahre gegeben.

Konkurse.

Augsburg. Bäckermstr. O. Beutelspacher.
Berlin. Handelsgesellschaft für Nahrungsmittel und Bäckereiartikel i. L.
Bernau, Mark. Bäckereibesitzer G. Schmidt, Hussitenstr. 11.
Breslau. Bäckermeistr. R. Wiedersich, Scheitnigerstrasse 41.
Diedenhofen. Krämer E. Carow in Nieder-Jeutz.
Düsseldorf. Kaufmann Carl Becker, i. F. Becker & Co., Kolonialwaren en gros, Adersstr. 92.
Duisburg. Drogist M. Koerver, Friedrich-Wilhelmstrasse 108.
Eisleben. Krämer E. Schmidt in Wimmelburg.
Elbing. Krämer Conrad Cardell, Sonnenstr. 54.
Frankenberg. Krämer G. A. Weichert, Baderberg 7.
Frankfurt/Main. Bäckermstr. Fr. Rippel, Spohrstr. 46.
Forbach, Lothr. Bäcker E. Kiefer in Klein-Rosseln.
Gengenbach. Bäckermstr. F. X. Armbruster in Berghaupten.
Hermsdorf, Kynast. Bäckermstr. O. Leonhard in Giersdorf i. R.
Kronach. Krämerin D. Fladnung †.
Lutter, Barenberg. Bäcker R. Stage.
Magdeburg. »Automat Kaiser Otto« G. m. b. H., Alter Markt 12.
Meissen. Krämer W. H. Falz in Althirschstein.
Mittweida. Bäcker A. Seidel.
Neunkirchen, Trier. Krämer M. Bauer.
Nicolai. Krämer F. Janetzko in Ober-Lazisk.
Nürnberg. Konditor J. Seubert, Wiesenstr. 45.
Plauen, Vogtl. Konditor F. W. Timmel, Bahnhofstrasse 67.
Ratingen. Krämer W. Cremer in Schwarzbach.
Recklinghausen. Krämer P. Koch, Hochstr. 24.
Reutlingen. Bäckermstr. G. Reichle in Gomaringen.
Rosslau. Krämer R. Opitz, i. F. C. Haschke & Co.
Schneeberg, Neustädtl. Krämer Ernst Schwotzer in Niederschlema.
Schongau. Bäckermstr. Karl Popp in Peiting.
Schwetz, Weichsel. Zuckerfabrik Schwetz A. G.
Stollberg, Erzgeb. Bäcker E. O. Gruhle in Oelsnitz.
Stuttgart. Kaufm. L. Fritsch, i. F. Franz Beckers Nachfl., Kolonialwaren en gros.
Zwickau. Bäcker K. H. Illmann in Niederhaslau.

Digitized by Google

Herr **Charles Lehmann aus Lausanne** teilt uns mit, dass er am 1. März 1907 unter der Firma »Charles Lehmann« ein Kommissions- und Agenturgeschäft errichtet hat in Kakaobohnen, Zucker, Vanille und anderen Rohstoffen, die in der Schokoladenindustrie Verwendung finden. Herr Lehmann war lange Jahre in einem Agenturgeschäft in Neuchatel tätig, erst als Reisender, dann als Bevollmächtigter.

Lübecker Conservenfabrik vorm. D. H. Carstens A. G. Die ordentliche Generalversammlung findet am 22. März d. J., nachmittags 4 Uhr, in den Geschäftsräumen in Lübeck statt. Der Geschäftsbericht und die Bilanz werden vorgelegt, die Gewinnverteilung soll beschlossen werden, und ausser dem ist der Aufsichtsrat zu ergänzen.

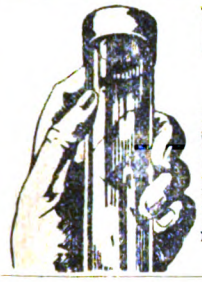
Steuererleichterung für die englischen Zuckerwarenfabrikanten. Eine Abordnung der englischen Zuckerwarenfabrikanten ersuchte den Schatzkanzler Asquith, eine Erleichterung für die Zuckersteuer zu gewähren. Dieser lehnte jedoch ab, Zusicherungen zu machen, versprach aber, dass die Vorstellungen der Fabrikanten sorgfältig geprüft werden sollten. K.

Liegnitz. Friedrich Pielock hat die Konditorei seines verstorbenen Vaters übernommen. K.

Strassburg (Els.) Hier wurde Züricherstr. 39 ein Geschäft unter der Firma »Mocca-Spezial-Haus« eröffnet. K.

Aschaffenburg. Gg. Hellein eröffnete Frohsinnstrasse 7 eine Filiale seiner Konditorei. K.

Solingen. Wilhelm Friedrichs eröffnete Kölnerstrasse 154 ein Spezialgeschäft in Schokoladen und Zuckerwaren. K.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Stellung

vorerst als Volontär im Betriebe einer Schokoladenfabrik per sofort gesucht. Angebote unter **K. W. 4136** an **Rudolf Mosse, Köln.**

Kakaobohnen!
Grösseres englisches Importhaus
sucht tüchtige Agenten

für den Vertrieb von Kakaobohnen in allen Städten Deutschlands. Es wird nur auf gut eingeführte Vertreter reflektiert.

Anfragen unter **H. G. 12** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Gut und billig erhalten Sie Ihre **Etiketten, Umschläge usw.** bei **Dietz Gebr.**, Lahr, Baden.

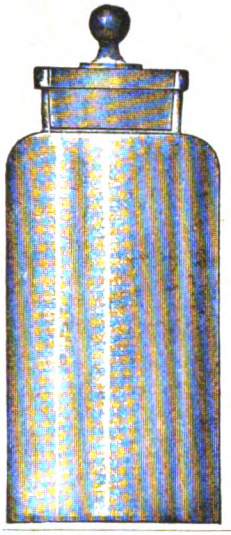
Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Ausstellungs-Pavillon

neu oder wenig gebraucht

zu kaufen gesucht.

Offerten mit Preis und Skizze unter **U. J. 651** an den **Verlag** des Gordian erbeten.



Glashüttenwerke Weisswasser Actiengesellschaft

Weisswasser O.-L.

Bonbongläser

und

Ausstellungsgläser

aus Ia weissem Glas.

Kakao-Drillings- oder Doppel-Zwillingsmühle

gebraucht, gut erhalten, neuesten Systems, **zu kaufen gesucht.**

Offerten erbeten unter Chiffre **C. P. 33** an den Verlag des Gordian.

Seine Majestät der König von Württemberg
hat mir den Titel als

Hoflieferant

verliehen.

Friedr. Bauer, Elberfeld
Kakao-, Schokoladen- und Bonbons-Fabrik.

I. W. ENGELHARDT & Cie.
FÜRTH i. B.
EIS- u. KÜHLMASCHINEN

Digitized by Google

Kühlmaschinen!

Spezial-Ausführungen für Schokoladekühlung!

Beste, erstklassige Referenzen.

Vor Ankauf einer Maschine anzufragen, liegt im eigenen Interesse.

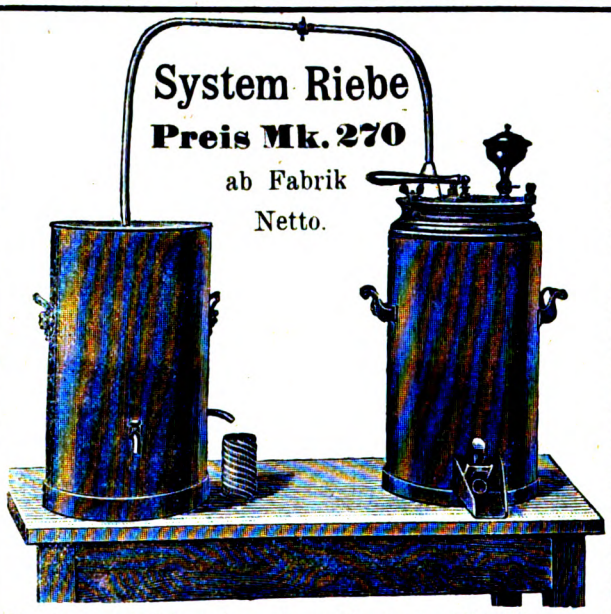
Prospekte zu Diensten.

Ernste Reflektanten

wollen über unsere Spezial-Ingenieure zwecks ausführlicher Rücksprache an Ort und Stelle verfügen.

Maschinen- und Motorenfabrik Scharrer & Gross

Goldene Medaillen Nürnberg 1896 und 1906. **Nürnberg.** Gegründet 1864.



System Riebe

Preis Mk. 270

ab Fabrik

Netto.

„Cerbone"

im In- und Ausland patentamtl. geschützter **Apparat**

zum Mischen u. Giessen von **Likörzuckerwaren**

speziell solcher mit alkoholhalt. Füllung.

Cerbone ist unentbehrlich zur Massenfabrikation von Arrachobohnen, Cognac-Pralinée, Dragée-Einlagen, Mark-Gelée usw.

— **Cerbone** liefert unübertroffene Fabrikate! — Likörguss **ohne Cerbone** nicht mehr denkbar! **Kein Guss** misslingt, weil **keine Kruste** mehr entsteht. — Bis 80 Pfund einmaliges Kochen. Verbesserung des Fabrikates trotz billigerer Herstellung. — Erhöhung der Leistungsfähigkeit, Ersparnis an Geschmack, Arbeitslöhnen, Feuerung und Zeit. — Sonst verdampfender Alkohol wird zurückgewonnen!!

In den ersten 3 Monaten ca. 60 Stück verkauft. Viele Nachbestellungen. Zahlreiche Anerkennungen, z. B. von „Sarotti"-Berlin, Lobeck & Co.-Dresden, Gebr. Stollwerck-Köln a. Rh., T. J. Heddinga-Norden, Th. Hildebrand & Sohn-Berlin, F. O. Richter-Leipzig-Sch., Gesellschaft Einem-Moskau. — Hartwig & Vogel-Dresden (5 Apparate) schreiben: Die uns gelieferten Cerbone arbeiten zu unserer vollen Zufriedenheit.

Dieselben ermöglichen ein rascheres Giessen der Likörfüllungen, diese fallen kräftiger im Geschmack aus und es wird eine Ersparnis an Aroma erzielt! — In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte

Verkaufsgesellschaft für Maschinen u. Apparate, Leipzig, Südstr. 36.

Flachliegende Verpackungskartons

mit Reklamedruck innen und aussen

D. R. G. M. Nr. 280639 und 280640

Schokoladenetiketten, -Hülsen, Faltschachteln aller Art

nach künstlerischen Entwürfen.

HALLESCHE PAPIERWAREN-FABRIK

MAX JOVISHOFF, HALLE A/S.

Digitized by Google

Spezialität

Patent — Auspuder — Maschine „Triumph"

Unerreichte Leistungsfähigkeit — Bedeutende Lohnersparnis — Bruch ausgeschlossen

4 D. R. G. M. — D. R. P. angemeldet. — 5 Auslands-Patente.

System „Haase"

Firma **David Söhne Akt.-Ges., Halle a. S.,** schreibt:
Wir sind mit der uns von Ihnen gelieferten Auspudermaschine **»Triumph«** für Pralinee-Einlagen in **jeder Beziehung zufrieden.** Die Maschine zeichnet sich durch **ruhigen gleichmässigen Gang** aus, verursacht fast gar **keinen Staub** und liefert **tadellos reine Pralineekörper** bei reichlichster Leistung.

In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte — Spezial-Offerte.

Staubfreie Arbeitsräume

Kein Puderverlust

Verkaufs-Gesellschaft für Maschinen und Apparate

Teleph. 13626 · **LEIPZIG** · Südstr. 36

Referenzen der angesehensten Firmen des In- und Auslandes

Patent — Abstaub — Maschine — „Ideal"

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Sie haben es in der Hand

Ihre Packungen mit unseren gesetzlich geschützten

aparten Bändern

aufs modernste auszurüsten.

Bandfabr. Jenzer-Bloesch
Bern.
Vertreter gesucht.

Männer-Anzüge

für Schokolade-Fabriken.

	Dtz. sortiert
braun Köper TP	Mk. 54.—
grau Halbleinen Köper HK IV	» 45.—
grau Halbleinen Köper HK III	» 49.10
grau Leinen Drell RD III	» 57.30

Alle haltbar, gut zu reinigen!

Männer-Schürzen

vorgebleichtes Leinen VL . Mk. 13.20

Für grosse Konsumenten noch billiger!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

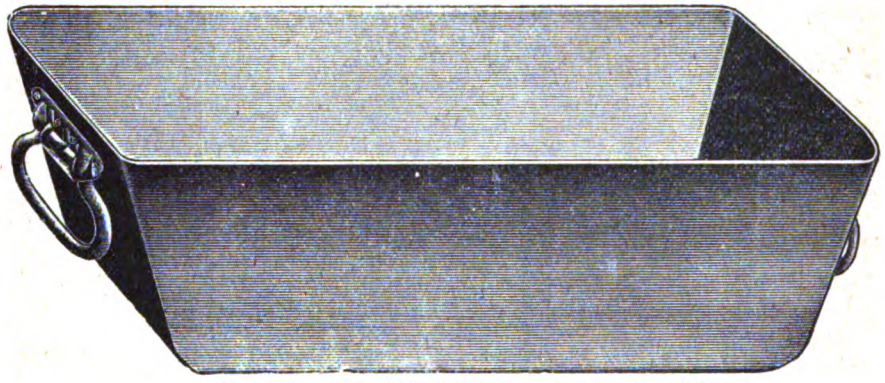
Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

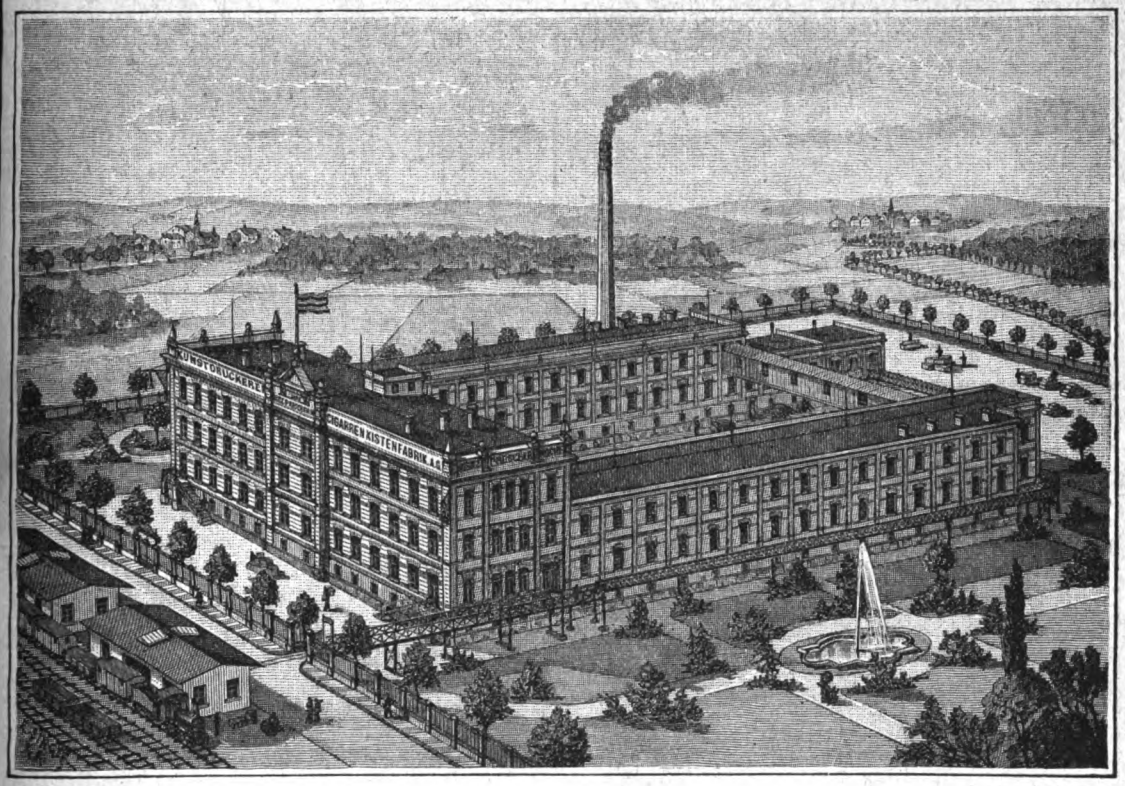
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

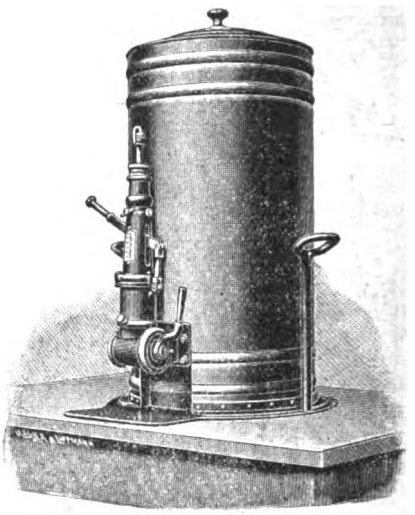
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern

Reklame-Karten

in allen Arten und Grössen.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet
Signaluhren für Schulen usw.
— Automatische Fernschalter —
Zeitschalter — Minutenschalter
Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.
Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.
I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik
Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Weinsteinsäure.

Wir haben den Alleinverkauf von **technisch reiner, bleifreier,** für Genusszwecke geeigneter Weinsteinsäure der Firma

La Industrial Quimica de Zaragoza
in Zaragoza

übernommen. Unser Bezirk umfasst Deutschland, Skandinavien und Russland. Die für unsern Bezirk freien Mengen sind für den Anfang nicht gross; wir werden zunächst nur auf 8—10000 Kilo monatlich rechnen können.

Unsere Fabrik wird aber bereit sein, ihre Produktion zu vergrössern, sobald das Bedürfnis dafür vorhanden ist und wir einen regelmässigen Absatz erschlossen haben.

Wir stellen anheim, sich bei Bedarf an uns zu wenden.

Hamburg 21.
Fernspr. 1918, III und 1324, III.

Max Rieck.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1907. XII. Jahrgang. **Nr. 286.** Hamburg, 20. März 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

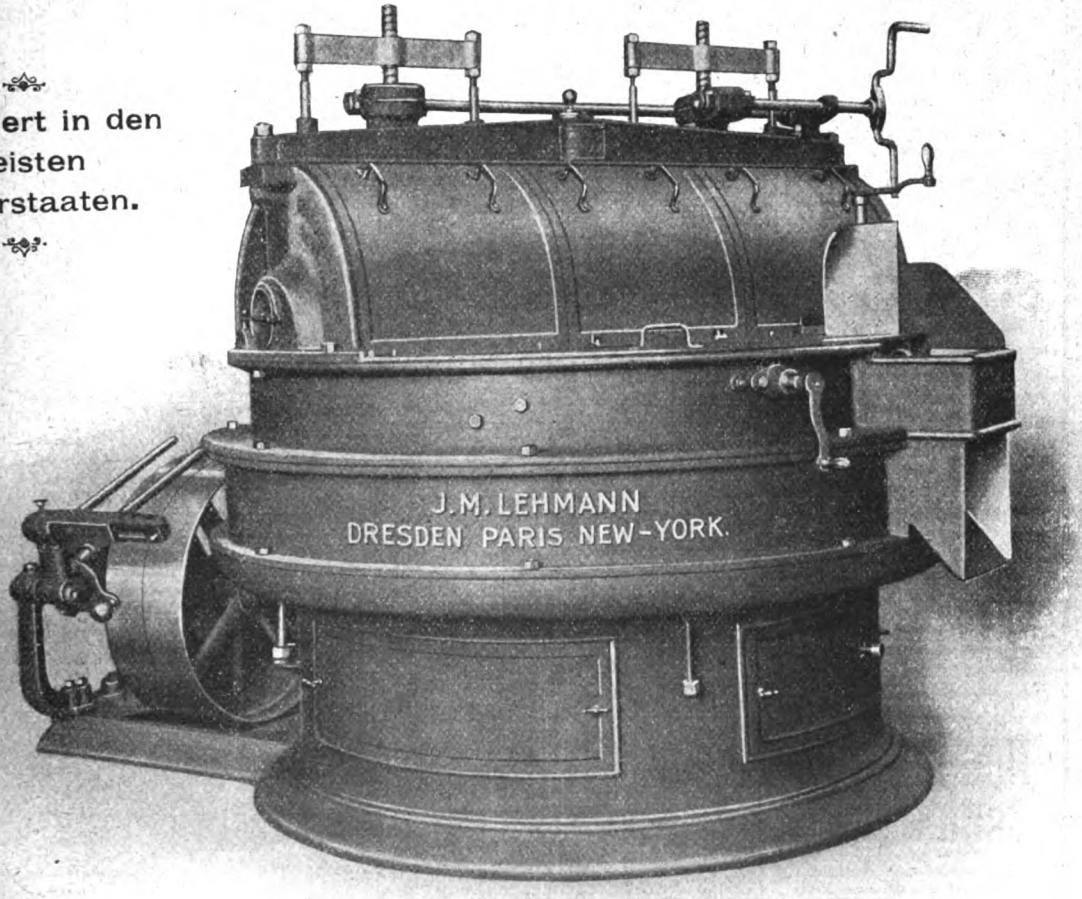
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

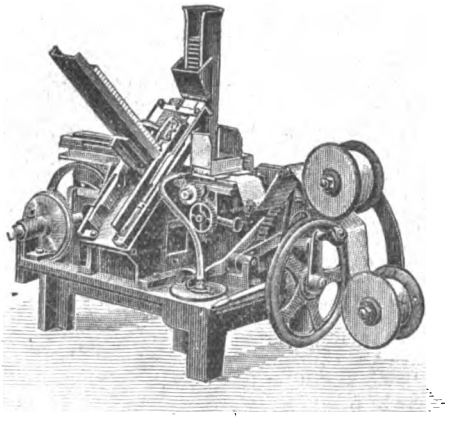
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 286
vom 20. März 1907.

Neue Glossen zur Kakaohausse. — Preisvereinigung in der Schweiz. — Wissenschaft und Praxis. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Neue Glossen zur Kakaohausse.

Eine grössere deutsche Schokoladenfabrik hat sich die Mühe gemacht, an die Zeitung »O Dia« in Lissabon einen Brief zu schreiben; wir haben eine Abschrift davon bekommen und geben ihn mit Erlaubnis hier wieder:

»An die Redaktion der Zeitung O Dia,
Lissabon.

Wir empfingen Ihre gedruckte Mitteilung vom 20. Februar d. J. und können nicht umhin, kurz darauf zu antworten. Zunächst wollen wir einen Grundirrtum korrigieren, den wir nach dem Wortlaut Ihrer Zuschrift bei Ihnen voraussetzen müssen. Sie sind anscheinend der Ueberzeugung, dass die Schokoladen-Fabrikation ein sehr rentables Geschäft sei, sodass es sich für die Pflanzer unter Umständen lohnen könnte, »sich an der Schokoladen-Industrie zu interessieren«. Nun gibt es aber kaum eine Industrie, die in ihrer Allgemeinheit so schwer zu kämpfen hat, wie gerade die unsrige, namentlich in Deutschland. Es existieren hier zahlreiche kapitalkräftige und auch kaufmännisch richtig geleitete Betriebe, welche seit langen Jahren mit Verlust arbeiten müssen, und die meisten Fabrikanten sind froh, wenn sich ihr Kapital mit 4, 5 oder 6 Prozent verzinst. Auf der anderen Seite wissen wir deutschen Fabrikanten ganz genau, dass die Pflanzer in Thomé ein glänzendes Geschäft machen, wenn ihre Kakaoprodukte in Deutschland mit Mk. 50.— bis Mk. 55.— bezahlt werden, selbst nach dem Wegfall des Goldagio. Sie werden auch kaum einen einzigen vernünftigen Fabrikanten finden, der die jetzigen Kakaopreise als überhaupt diskutabel oder irgendwie berechtigt ansieht. Namentlich für Thomékakao sind die Preise um wenigstens Mk. 20.— per 50 kg zu hoch, denn diese Provenienz ist qualitativ durchaus rückständig, und ein guter brauchbarer Samana ist einem feinen Thomé, wenn man die Qualität des Endproduktes in Berücksichtigung zieht, durchaus gleichwertig, während Bahias in normalen Jahren selbst den besten Thomés unbedingt vorgezogen werden müssen.

Vor den kuranten Thomé-Sorten verdienen die Produkte der britischen Goldküste bei weitem den Vorzug und sind heute mindestens Mk. 8.— per 50 kg billiger. Die quantitative Ausdehnung der Schokoladen- und Kakaopulver-Industrie, welche allein über die Lage unserer Branche hinwegzutäuschen vermag, wird unter dem Einfluss der jetzigen, unserer Ansicht absolut unmotiviert hohen Kakaopreise, sehr bald zusammenschrumpfen; ein Rückgang des Konsums macht sich schon heute bemerkbar, und wenn die Preise für Mittel-Provenienzen, wie Thomékakao nicht bald auf Mk. 50.— bis Mk. 60.— per Zentner zurückgehen, so wird eine grosse Anzahl von Betrieben in Deutschland sowohl, wie in anderen Ländern, eingestellt werden müssen.

Ueber die Bedeutung des »Gordian« sind Sie anscheinend ebenfalls nicht informiert. Der Verlag des »Gordian« ist keineswegs nur auf publizistischem Gebiete tätig, sondern betreibt ein sehr bedeutendes Kommissionsgeschäft und hat in

Digitized by Google

allen Ländern der Welt, die für die Kakao verarbeitende Industrie überhaupt in Frage kommen, die denkbar besten Fühlungen und Beziehungen. Mit jeder Unterstützung der Trustbestrebungen der Pflanzer in St. Thomé, die nach der allgemeinen Ueberzeugung der berechtigten Grundlage entbehren, leisten Sie diesen Ihren Landsleuten einen sehr schlechten Dienst, denn man wird in den Kreisen der Schokoladen-Industrie diesen Herren ihr Verhalten umsoweniger vergessen, je länger sie es versuchen werden, mit Hilfe des interessierten Bankkapitals die Rohkakaopreise auf einer unberechtigten Höhe zu erhalten und die Schokoladen-Industrie auf diese Weise in ihrer Existenz-Möglichkeit zu beschränken, ja deren Lebensnerv direkt zu durchschneiden!

Dass sich die Preise jedes Artikels, dessen sich einmal die Spekulation bemächtigt hat, und so auch leider des Rohkakaos, nicht immer nach der Produktion und dem Konsum richten, dürften Sie so gut wissen, wie wir auch, und dass von einer Kakaoknappheit nicht die Rede sein kann, wenn in Lissabon z. B. der Stock im Zollhaus am 15. Februar 1907 125 492 Sack betrug, bedarf wohl keines Beweises. So unberechtigt im vorigen Jahre die zwischen Mk. 43.— bis Mk. 50.— liegenden Preise für Thomékakao waren, ebenso unberechtigt sind die heutigen Notierungen von Mk. 74.50 bis Mk. 80.50. Nach den Stocks des vorigen Jahres, wie auch denjenigen des laufenden Jahres wären Preise von etwa Mk. 55.— bis Mk. 60.— normal gewesen, die Verschiebung hat also nur die Spekulation geschaffen, im vorigen Jahre nach unten und im laufenden nach oben. Bei Preisen von Mk. 55.— bis Mk. 60.— aber stehen sich die Kakaopflanzer so brillant, dass sie nicht zögern werden, neue Plantagen anzulegen.

Wir hoffen, dass es Ihnen nicht unerwünscht ist, einmal eine direkte Aeusserung aus dem Kreise der deutschen Schokoladen-Industrie zu erhalten, und empfehlen uns Ihnen

hochachtungsvoll

Altona.

Santosa,

Kakao- u. Schokolade-Werke, G. m. b. H.«

* * *

Ja, wenn Reden und Schreiben imstande wären, die Spekulanten von der Profitgier zu befreien, dann hätte der »Gordian« und alle, die ihm halfen, wohl schon bessere Preise herbeigeholt. Die Firma Martin Weinstein & Co. hat auch den obigen Brief bekommen, und sie hat geantwortet, sie würde ihn übersetzen und den Pflanzern zugehen lassen. Wer daran glauben will, kann es tun. —

Da Herr Martin Weinstein kürzlich den Versuch gemacht hat, durch einen Aufsatz in der Lissaboner Zeitung »O Dia« — er hat davon eine deutsche Uebersetzung angefertigt und beide überall verteilen lassen — die Zuverlässigkeit Lissaboner Vorratszahlen aus der Gordianquelle anzuzweifeln, werden wir ihm und uns allen, heute eine genaue Tafel voll Lissaboner Vorratszahlen vorführen.

Diese Tafel zeigt die Lissaboner Vorräte im Zollhause während der letzten drei Jahre. Da die Bohneneinsperrung von Lissabon ausgegangen ist, und da hier nun auch die Ursache der viel zu hohen Preisforderungen zu suchen ist, werden wir diese Tabelle laufend ergänzen und abdrucken. Man beachte die sechsstelligen Zahlen, die wir seit dem 20. Januar haben.

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907	
Datum	Sack	Datum	Sack	Datum	Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1.:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
18. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3. 3.:	90 256	2. 3.:	119 993
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701		
		24. 3.	73 961		
		31. 3.	67 856		
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861		
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098		
		28. 4.:	41 390		
		5. 5.	40 059		
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825		
		19. 5.:	31 720		
25. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001		
12. 6:	60 155	9. 6.:	43 714		
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631		
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822		
		7. 7.:	49 129		
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858		
22. 7.:	66 097	21. 7.:	77 834		
		28. 7.:	71 035		
5. 8:	56 209	4. 8.:	73 643		
		11. 8.:	76 375		
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292		
		25. 8.:	68 769		
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800		
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)		
		29. 9.:	42 054		
		6. 10.:	37 180		
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957		
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773		
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)		
		17. 11.:	74 205		
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315		
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019		
		15. 12.:	86 405		
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490		
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610		

*) Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.

Im vorigen Jahre hatten wir am 10. März in Lissabon 86 514 Sack, und diese grossen Vorräte drückten so auf den Preis, dass feiner Thomékakao auf 48 Mk. stand. Heute haben wir am 11. März 130 111 Sack, also fast 50000 Sack mehr und haben eine Hausse, angeblich, weil die Bohnen knapp sind! —

Auf diese und alle bereits aufgedeckten Spiegelfechtereien soll immer und immer wieder hingewiesen werden.

* * *

Digitized by Google

In der Lissaboner Zeitung »Diario de Noticias« vom 6. März finden wir folgende Sätze:

»Gordian« und der portugiesische Kakao.

Die Halbmonatsschrift »Gordian« in Hamburg, die die Interessen der Schokoladen- und Kakaofabrikanten in Deutschland vertritt, setzt ihre heftigen Angriffe gegen die Hausse im Kakaohandel fort, die sie als vollkommen unbegründet bezeichnet.

Der »Gordian« ist der nämliche, der San Thomé gegen die Anklagen von Nevinson und andere englische Vorwürfe (Sklaverei) verteidigte.

Der »Gordian« hält einen Preis von 56 Mark (12 $ 400) für 50 Kilo portugiesischen Kakaos für angemessen.

Er sagt auch, dass er die Preise von 44, 46 Mk. (10 $ 500) für 50 Kilo cif Hamburg, die die Folge einer Baissespekulation waren, nicht billigt, sondern dass er die Preise von 55, 56 und 57 Mk. (12 $ 400) für den Zentner von 50 Kilo für gerechtfertigt hält.

Er empfiehlt, dass die Pflanzer von San Thomé einen Vertreter nach Hamburg senden, damit dieser sich über die Grundlage der glaubwürdigen Preise unterrichte in Anbetracht des wirklichen Standes des Kakaomarktes.

Ausser dem »Gordian« beschäftigen sich auch andere Zeitungen mit dieser schwierigen Frage; es wird empfohlen, die portugiesische Regierung anzurufen, nachdem diese sich aufs genaueste über den Gang der Dinge unterrichtet hat, damit nicht das grosse Interesse, das für sie mit dem portugiesischen Kakao verknüpft ist, bedroht wird, denn die Ausfuhr von San Thomé bringt dem Staatsschatz bedeutende Einkünfte.«

Die portugiesische Regierung wird sich wohl kaum ins Mittel legen können; immerhin würde es moralisch nicht ohne Wirkung bleiben, wenn sie sich wenigstens zu informieren suchte.

Es wird immer und immer behauptet, der »Gordian« verträte nur die Interessen der Fabrikanten. Ich muss diese Auffassung, weil sie viel zu enge gefasst ist, als unrichtig abweisen. Er vertritt auch die Interessen der Kakaopflanzer. Mein Kollege im »Diario de Noticias« kann das leicht bestätigt finden, wenn er in alten Jahrgängen des »Gordian« blättert. Er braucht nur die Nummer 234 des »Gordian« vom 20. Januar 1905 nachzulesen, dann wird er auf Seite 4466 den Beweis finden, dass wir ausdrücklich davor gewarnt haben, die Pflanzer weiter zu drücken. Den Anlass zu dieser Warnung hatte, man braucht sich nicht zu wundern, Herr Martin Weinstein gegeben. Er hatte damals in seinen Jahrestabellen für den Dezembermonat einen Dampfer (den »Cazengo« mit 18326 Sack) eingeschrieben, der erst am 5. Januar in Lissabon angekommen war, der also nicht zu den Ankünften des Jahres 1904, sondern des Jahres 1905 gelten musste. Damals passte Herrn Weinstein es besser, die Ankunftszahlen für 1904 recht gross erscheinen zu lassen. Ein Jahr später passte es ihm aber wieder anders besser und so änderte er später seine für 1906 erschienene Tabelle. Jetzt hat er den »Cazengo« für 1905 angeschrieben, um das Jahr 1906 in seinen Ankünften kleiner als 1905 erscheinen zu lassen. Und das passte ihm bei Herausgabe der letzten Liste Ende Dezember 1906 nun wieder besser. Darüber ist im folgenden noch mehr gesagt.

So frisiert man in Lissabon die Statistik! —

In einer anderen Zeitung, dem Lissaboner »Jornal de Commercio« fanden wir am 3. März folgende Notiz:

Kakao.

Die Preise halten sich ohne Veränderung.

In der heute endenden Woche sind gegen 8000 Sack zum Preise von 5 $ 100 für fein verkauft worden; es sind wohl viele Käufer zu diesen Preisen da, aber nur wenige Verkäufer.

Kleine Aufträge für den Verbrauch sind eingetroffen. Die Londoner Auktionen vom Dienstag waren genügend belebt, es wurden zwei Drittel vom Angebot, das 6000 Sack umfasste, verkauft; diese wurden dort zu einem Preise angeboten, der bedeutend höher war als die Forderung, die man in der Vorwoche bezahlt hatte.

Hier erhält sich die Ueberzeugung, dass der Verbrauch bezahlen wird, was der Handel fordert, weil es nirgends grössere Ankünfte gibt, und weil sich die Vorräte in den Haupthäfen verringern.

Der zweite Februardampfer hat nach gleichlautenden Meldungen statt 15- bis 17000 Sack nur 13000 Sack gebracht. Der erste Märzdampfer bringt 12000 Sack.

Die Vorräte im (Lissaboner) Zollhause haben am 28. Februar 1907 119000 Sack betragen, gegen 92000 Sack am 28. Februar 1906.«

Wie es mit dem Verringern der Vorräte in den Haupthäfen steht, sollte man in Lissabon doch wohl am besten wissen. Dort kann man wohl doch noch lange nicht von den sechsstelligen Zahlen herabkommen! —

Im »Diario de Noticias« vom 11. März finden wir folgende Sätze:

»Der Markt ist fest, vielleicht übermässig halsstarrig. Notiert werden für

Fino	5 $ 100			
Paiol	4 » 700	bis	4 $ 900	
Escolha	4 » 000	»	4 » 350	

Bei diesen Preisen beurteilen wir vielleicht die Lage unseres Kakaos zu kaufmännisch; nach unserer Berechnung sind genügend Vorräte für den Verbrauch vorhanden bis in die nächste sich nicht verspätende Erntezeit hinein, was weder für eine Hausse noch für eine grosse Baisse Anregung bietet; was feststehen müsste, mit geringen Abweichungen, ist ein Preis von 4 $ 500 für die beste Sorte, mit 200 reis Unterschied für die anderen beiden, geringeren Typen, die am meisten verlangt werden.

Die gespannten Beziehungen zwischen der Haussepartei und den Fabrikanten, die zu gleicher Zeit auch Kaufleute sein wollen, dauern fort! Und schon sind es nicht bloss die Fachzeitungen, worin sie sich gegenseitig angreifen, indem in den Mittelpunkt zwei Parteien gestellt werden, die bei dieser Sache weniger beschuldigt sind, der Pflanzer und der Konsument.

Nichts hält den Staat, bei diesen Dingen dazwischen zu treten, worauf der »Gordian«, eine deutsche Zeitschrift, der Verteidiger der Schokoladenfabrikanten, beständig hinweist.

Uebrigens werden jetzt richtigere statistische Angaben über die Zunahme des Verbrauchs 1906 gegen 1905 bekannt.« — —

Mit den besseren und richtigeren statistischen Angaben werden wir weiter dienen; von Woche zu Woche kommen neue Beweise durch amtliche Zahlen dafür, dass eine Hausse, wie wir sie erlebt haben, durchaus unberechtigt war. Aber, bedarf es überhaupt noch Beweise? Ist nicht überall ein dringendes Angebot, ein Ueberfluss an Kakao?

* * *

Am 5. Januar 1905 kam in Lissabon D. »Cazengo« mit 18326 Sack an; der Dampfer sollte eigentlich im Dezember 1904 ankommen, hatte sich aber verspätet und musste deshalb für die Statistik im Januar 1905 mitgerechnet werden, da die Thoméstatistik nach den Lissaboner Ankünften geführt wird! Die Firma Weinstein aber dachte

Digitized by Google

anders; sie rechnete in ihren Jahrestabellen den D. »Cazengo« noch dem Dezember 1904 zu, wahrscheinlich auf Grund irgend eines »ökonomischen Gesetzes«, das bisher leider noch nicht zu Papier gebracht ist.

Infolge dieser Verspätung erschien der Januar 1905 um etwa 20000 Sack höher, was aber bedeutungslos ist, da in den beiden Monaten Dezember/Januar 1904/05 normalerweise 100—110000 Sack erwartet wurden; denn an der Jahreswende 1903/04 waren es 105898 Sack gewesen, 1904/05 wurden es sogar etwa 113000 Sack. Wir sagten damals, unter dem Eindruck jener kleinen »ökonomischen« Inkonsequenz (»Gordian« 234 vom 20. Januar 1905, Seite 4468) folgendes:

»Werden diese Zahlen ohne Hintergedanken betrachtet und ehrlich benutzt, so können sie zu nichts anderem dienen, als zur Befestigung der ruhigen und klaren Marktlage, die wir seit langer Zeit kennen. Es wäre dann keinerlei Anlass vorhanden, die Pflanzer zu drücken, die Konsumenten zu verwirren. Aber, wenn nicht alle Zeichen trügen, steht die Spekulation am Schleifstein und wetzt ihre Messer. Wir raten aufmerksam zu sein.«

Dies sagten wir Anfang 1905. Dann kamen die billigen Zeiten, die schliesslich die Pflanzer in Lissabon zu einem Ring zusammen zwangen; dann kam die Hausse, und dann kam im Januar 1907 eine neue statistische Uebersicht von Weinstein, die wesentlich anders ausschaute als Anfang 1905 und noch Anfang 1906. Damals hatte Herr Martin Weinstein andere Pläne, denn z. B. in der Tabelle, die im Januar 1906 erschien, nennt er noch den Dezember 1904 einschliesslich D. »Cazengo« mit 59607 Sack und den Januar 1905 ohne D. »Cazengo« mit 55269 Sack.

In der Tabelle vom Januar 1907 sieht der Fall aber anders aus. Wohl wieder auf Grund irgend eines ungeschriebenen »ökonomischen Gesetzes« präsentierte sich ohne weiteres der Dezember 1904 mit nur 39152 Sack und der Januar 1905 mit 74625 Sack. Die Sache hat entschieden einen »ökonomischen« Hintergrund.

Die Jahresankünfte haben nämlich betragen nach den Weinsteinschen Tabellen vom

	Januar 1906	Januar 1907
1904	361758 Sack	341303 Sack
1905	405780 »	425196 »
1906	—	407951 »

Für die erste Reihe ergibt sich 1905 gegen 1904 eine Zunahme von 44022 Sack, und für 1906 hätte sich gegen 1905 eine Zunahme von 2171 Sack ergeben. Das ging nicht, das durfte nicht sein, denn da hatte ja — wohl wieder auf Grund »ökonomischer« Gesetze — Herr Martin Weinstein aller Welt schon seit Wochen weis machen wollen, dass die Fabrikanten einer bedeutenden Kakaoknappheit gegenüberstehen, und nun sollten ihn seine eigenen Zahlen nicht stören, die 1906 gegen 1905 noch eine, wenn auch nicht erhebliche Zunahme aufwiesen. Also mit anerkennenswerter Fixigkeit drehte Herr Weinstein den Spiess um; hätte er vor zwei Jahren nicht inkonsequent gehandelt, so hätte er sich auch diese neue Inkonsequenz ersparen können, die scheinbar wieder unter einem »ökonomischen« Zwange erfolgt ist. Denn durch diese »kleine« Umänderung wird in den Weinsteinschen Tabellen das Jahr 1904 kleiner, das Jahr 1905 grösser als in den früheren Auflagen. Auf diese Weise wird aber auch klipp und klar bewiesen, dass 1905 gegen 1904 um 83893 Sack zunahm, dass aber 1906 gegen 1905 gar um 17245 Sack abnahm, dass also Thomé wenigstens einen Ernterückgang zeigt, was zu beweisen war, denn Herr Weinstein gibt etwas auf »ökonomische Gesetze«. Wann aber werden diese vorzüglichen Gesetze im Druck erscheinen? Durch ihre Herausgabe könnte Herr Weinstein sein gutes Herz aller Welt zeigen, aber vielleicht auch seine Inkonsequenz, die er bei seinen Tabellen bewiesen hat.

* * *

Mit Sonntagsreitern muss man die Kakaohändler vergleichen, die alle Augenblick einmal ihr statistisches Ross tummeln. Herr Delbanco aus London reitet am 28. Februar seinen Konsumhengst vor, er hatte das vier Wochen früher versprochen, um, wie er sagt, auf Grund von **»offiziell«** ermittelten Zahlen zu beweisen, dass der Konsum für die Hauptländer um mehr als 10 Prozent zugenommen habe. Was sich Herr Delbanco unter »offiziell« vorstellt, wissen wir nicht; wenn er mit diesem Wort den Begriff »amtlich« decken will, dann fabelt er; und grobe Fehler macht er auch. Z. B. gibt er den englischen Bohnenbedarf mit 23599 tons an; 19815 tons ist er aber nur gross. Delbanco hat die englische Einfuhr von Kakaofabrikaten als Rohkakao mitgerechnet. Der in den Fabrikaten steckende Rohkakao ist aber schon in Holland, der Schweiz, Deutschland, Frankreich statistisch gefasst. Man kann, so hübsch das auch seinem Zwecke dienen würde, die Bohnenmengen doch nicht zweimal zählen! —

Bei den Niederlanden zählt Delbanco die gesamte Bohneneinfuhr als holländischen Bedarf auf. Das ist just so gescheit, als wenn jemand alles, was in Lissabon ankommt, als portugiesischen Bedarf aufzeichnet. Von den 21273 tons, die in holländischen Häfen angekommen sind, sind mindestens 8—9000 tons wieder als Bohnen ausgeführt worden. Die genaue Zahl wird erst im Juli bekannt.

Bei den Vereinigten Staaten gibt Delbanco einen Bedarf von 39181 tons an. Die amtliche Einfuhrmenge kennt nur 37062 tons.

Ebensowenig stimmen die Zahlen für die Schweiz, Belgien, Oesterreich, Spanien. Bald sind seine Zahlen zu niedrig, bald zu hoch. Bei den drei Hauptländern England, Holland, Amerika hat Delbanco den Bohnenbedarf für 1900 um rund 14 Millionen Kilo Bohnen zu hoch beziffert.

Eine Kleinigkeit, nicht wahr? Und auf Grund »offiziell ermittelter Zahlen«. —!—

* * *

Je weiter ein Produktions- oder ein Bedarfsland von Hamburg entfernt ist, desto gefügiger ist es, wenn von ihm gutes oder schlechtes berichtet werden soll. In allen früheren Jahren musste im Frühjahr die Dominikanische Republik zur Stimmungsmache herhalten; sie ist weit ab vom Schuss, sie liefert spärlich und schwer ihre statistischen Zahlen, folglich sind Prophezeiungen über den Stand der Ernte nicht sofort zu berichtigen. Am 16. März verkündet die Firma Justus & Co., dass die Ernteaussichten für Samanakakao »jetzt fast übereinstimmend ungünstig lauten, dass die Ernte zirka 40 Prozent kleiner **werden** wird als zur gleichen Zeit im Vorjahre«. —

Wir beruhigen die, die sich etwa beunruhigt fühlen sollten, mit der Aufstellung über den Ertrag der letzten sechs Erntejahre.

Es sind geerntet worden von Samanakakao

1901:	6850000 Kilo
1902:	8975000 »
1903:	7825000 »
1904:	13557739 »
1905:	12784661 »
1906:	14517669 »

Digitized by Google

Wir raten der Firma Justus, beim Beginn der Haupternten vorsichtiger mit ihren dunklen Schätzungen zu sein; eines Tages kommt die Stunde des Ernteschlusses — — und der Abrechnung; dann sieht die Sache in der Regel doch ganz anders aus, als man prophezeit hat. —

Auch von Trinidad berichtet die Firma Justus & Co., dass »die Ernteaussichten ausgesprochen ungünstig lauten«. **Wir** haben Nachrichten aus diesem Lande, die am 4. März geschrieben sind, und die uns berichten, dass in der zweiten Februarhälfte günstiges Wetter herrschte; der Stand der Pflanzungen verspricht sehr viel für die Juniernte. Die jetzigen Erntearbeiten schreiten gut fort, und auch die Märzverschiffungen werden ohne Zweifel eine Besserung zeigen, wie es schon die vom Februar getan haben; allerdings konnten diese den Januarausfall nicht gut machen, doch halten sie einen Vergleich mit dem Vorjahr gut aus. Denn es sind verladen im

	Februar	in zwei Monaten
1906:	21 477 Sack	36 121 Sack
1905:	16 165 »	46 567 »

Die Preise in Port of Spain haben sich behauptet, da alte Lieferungsverpflichtungen zu decken waren, während neue Abschlüsse zu den herrschenden Preisen nicht anzuraten sind.

* * *

Einige holländische Pulverfabrikanten haben der Versuchung, mit aller Gewalt auf Butter zu pressen und das Pulver beiseite zu legen, nicht widerstehen können. Im Auslande wird holländisches Kakaopulver zu Schleuderpreisen angeboten.

Am 5. März sollten in der Londoner Auktion 137 Colli verauktioniert werden. Das ist, wie früher, vorbeigelungen. Die Inhaber haben ihr Kakaopulver behalten. — — Jedenfalls haben die hohen Butterpreise aus Januar und Februar dieses verschuldet, und sicherlich ist manche Partie Bohnen nur zu diesem Zweck, eben um auf Butter gepresst zu werden, angekauft worden. Was zu bedauern ist, da dadurch lediglich bei den Bohnenleuten die Ansicht wach gehalten worden ist, dass der wirkliche Konsum trotz der hohen Preise noch nicht gesunken sei.

Heute nun sind grosse Buttermengen da, die nur schwer Käufer finden. Nun liegen Butter und Pulver zusammen in den Fabriken, und niemand hat seine Freude dran.

* * *

In den letzten Wochen sind uns recht viele Klagen über Preisunterbietungen zugegangen; es sind uns auch Offertbriefe und Rechnungen eingeschickt worden, aus denen hervorgeht, dass einige deutsche Firmen sich nicht an die Preise gebunden halten, die vereinbart worden sind. Ja, es liegen sogar Beweise dafür vor, dass wortführende, an den Versammlungen bemerkenswert beteiligte Firmen, unter den vereinbarten Preissätzen verkauft haben.

Das ist ein böses Zeichen!

Zweierlei gibt es: Entweder eine Firma erklärt rund heraus, sie wolle, könne, dürfe sich auf Preisvereinbarungen nicht einlassen, sie wolle allein ihre Strasse ziehen. Das ist das Recht jedes Deutschen! Oder sie erklärt, sich zu eigenem und zum allgemeinen Nutzen an Mindestpreise binden zu wollen. Dann muss sie auch ihr Wort halten. Das ist die Pflicht jedes Deutschen! — Etwas anderes gibt es nicht. Die Versammlungen besuchen, darin das grosse Wort führen, andere aushorchen, überall herumschnüffeln und hinterdrein das Gegenteil von dem tun, zu dem man sich verpflichtet hat, das ist — — wir wollen höflich sein — ein böses Zeichen!

Es ist nichts so fein gesponnen, es kommt durch den Konkurrenten an die Sonnen.

Wir stellen in Aussicht, dass wir in diesem Falle es genau so machen werden, wie wir es bei den erlogenen und übertriebenen Hausseberichten der Preistreiber getan haben: wir werden, wenn wir die Beweise in Händen haben, die Firmen bekannt geben, die sich verpflichtet hatten, und trotzdem zu niedrigeren Preisen verkauft haben. —

* * *

Die Deutsche Bank hat am 10. März ihren Geschäftsbericht für das letzte Jahr veröffentlicht, und weil darin einige recht pessimistisch gefärbte Sätze und Wirtschaftsurteile vorkommen, hat dieser Bericht in den mit »Papieren« handelnden, in »Papieren« spekulierenden Kreisen eine kleine Panik hervorgerufen. Eisenbahn-, Schiffahrts- und Industriepapiere sind in ihren Preissätzen gepurzelt, ihre inneren Werte sind zweifellos heute genau so gross wie vor dem 10. März. Nichts weiter ist sicherlich die treibende Kraft gewesen, als die Sucht zu spekulieren. Was wir am Kakao seit Jahren erleben und ertragen haben und anscheinend noch öfter ertragen werden müssen, das ist hier im sogenannten Aktienmarkt vor sich gegangen. Bei einem ruhig sich entwickelnden Markt findet die Spekulation ihre Rechnung nicht; sie braucht Baisse- und Hausseströmungen. Baisse braucht sie, um die Preise zu drücken, die Inhaber ängstlich zu machen, sie zum Verkaufe zu drängen. Hat sie sich vollgekauft, dann bläst sie mit vollen Backen in die Haussetrompete, hält Waren oder Aktien an sich, bis eine ihr genehme Preishöhe erreicht ist, und erst dann verkauft sie.

Wie lange schon mögen die Aktienbaissiers auf einen Anlass zur Preisdrückerei gewartet haben. Nun musste der Bericht der Deutschen Bank den Anlass geben! Hätten die Direktoren das geahnt, dann hätten sie ihren Bericht sicherlich noch einmal durchgearbeitet.

Unsere Industrie braucht sich zunächst nicht darüber zu beunruhigen, wenn sie von »Kursstürzen« und anderen »Zeichen« eines Niederganges liest oder reden hört. Wir arbeiten für den deutschen Bedarf.

Wichtiger als alle Steigerungen oder Rückgänge im Wertpapierhandel oder im Exporthandel ist für uns 1. der Ausfall der Ernten auf deutschem Acker und 2. der Preis, den die Landwirte für ihre Ackerprodukte bekommen. Geht's dem deutschen Bauern im Jahre 1907 wieder annähernd so gut, wie es ihm in 1906 gegangen ist, dann wird es auch unserer Industrie und allen städtischen Erwerbskreisen weiter gut gehen.

* * *

Soeben trifft ein neuer amtlicher Bericht von der englischen Goldküste bei uns ein, der uns die Ausfuhrzahlen bis Ende November 1906 meldet. Wir bitten, sich einzuprägen: **Dieses Gebiet allein hat in elf Monaten 1906 13 821 244 lbs dem Konsum zur Verfügung gestellt. Das sind in Prozenten 72,73 Prozent, in tatsächlichen Zahlen 5 818 626 lbs mehr als in elf Monaten des Jahres 1905. Nun wird es immer klarer, warum die Haussiers über die Erntezahlen dieses jungen Kakaogebietes sich nicht äussern mögen. Bringt nun der letzte Monat, der Dezember 1906, wie erwartet wird, weitere 5 Millionen lbs, dann haben wir für 1906 eine Akraernte von 19 Millionen lbs, was mehr als den dritten Teil der Thomé-Ernte ausmacht!** R.

Digitized by Google

Preisvereinigung in der Schweiz.

In der ganzen Welt haben die Schokoladenfabrikanten Papier und Feder zur Hand nehmen müssen, da sie ihre Kalkulationen, die bisher galten, in den Papierkorb werfen mussten. Dies verdanken sie der Kakaohausse, die sich seit etwa einem halben Jahre auf den Kakaomärkten mit guten und vielen schlechten Trümpfen behauptet.

Wie alle grossen Schwankungen steckte die vorher herrschende tiefste Baisse und steckt auch die jetzt am Ruder tätige höchste Hausse in Kakaobohnen in keiner gesunden Haut. Während zu Zeiten der Baisse die Industrie wachsen und immer wieder künstlich wachsen und sich ausdehnen konnte, so soll sie jetzt mit aller Gewalt entweder die hohen Rohstoffpreise bezahlen und billig weiter verkaufen oder zu bedeutend höheren Preisen weniger verkaufen und den Absatz einschränken.

Beide Möglichkeiten bringen auf die Dauer selbst die gesündeste Industrie zwischen die Mahlsteine. Der erste Weg ist der gefährlichste, denn dieser ist mit Goldstücken gepflastert, die bei der Fabrikation bar zugelegt werden müssen; deshalb hat man den zweiten Weg betreten und die Preise erhöht, doch ist es fraglich, ob dieses kleinere von zwei Uebeln imstande sein wird, die verschiedenen Schiffe und Schifflein der Schokoladenindustrie glücklich durch den Haussesturm hindurch zu bringen. Denn wenn die Schiffsmannschaften, die Fabrikanten, sich nicht einig sind oder meutern, so steht es schlimm, dann bekommt das betreffende Schiff die ganze Schwere des Sturmes zu kosten.

Allerdings kann der Sturm nicht ewig wüten, einmal müssen sich die Wogen wieder glätten, doch gilt es, solange dies noch nicht eingetreten ist, sich zu wappnen.

Das haben die Schokoladenfabrikanten getan, sie haben sich überall verbunden, um gemeinsam dem Sturm zu trotzen, und haben Gruppen und Vereinigungen gegründet, auch in der Schweiz, wo von den etwa zwei Dutzend Firmen zunächst 17 der »Freien Vereinigung der schweizerischen Schokoladenfabrikanten« beigetreten sind, deren Sitz La Chaux-de-Fonds ist. Unter den Mitgliedern sind die grössten und bedeutendsten Gesellschaften der schweizerischen Schokoladenindustrie; die Mitgliederliste nennt folgende Firmen: Suchard S. A., F. L. Cailler S. A., Société Générale Suisse de Chocolat (Peter Kohler), Berner Schokoladenfabrik Tobler & Cie., Ch. Müller & Cie., Chocolat Grison; Chocolat Frey A.-G., J. Klaus S. A., Lindt & Sprüngli S. A, Chocolat Croisier S. A., Chocolat du Leman S. A., Chocolat Ribet S. A., Chocolat des Villars S. A., Compagnie Suisse de Chocolat, Lucerna Anglo Swiss Co., Maestrani S. A., Chocolat S. Zürcher S. A., A. & W. Lindt.

In englischen Zeitungen wurde diese Vereinigung schon als »trust« bezeichnet; Das Wort »trust« hat einen schlechten Klang, und deshalb muss vor allem betont werden, dass es sich hier nicht um einen sogenannten »Trust« handelt, der lediglich darauf ausgeht, für seine Mitglieder durch Diktierung der Verkaufspreise hohe Extragewinne herauszuwirtschaften. Vielmehr handelt es sich um eine reine Schutzmassregel, die den Fabrikanten durch die um 75 Proz. gestiegenen Preise der Kakaobohnen aufgezwungen wurde. Das Gepräge einer reinen Schutzmassregel wird auch dadurch klargelegt, dass die Vereinigung ihren Mitgliedern nur die Minimalpreise und Maximalrabattsätze bei den billigsten Qualitäten vorschreibt, wodurch z. B. die für die schweizerische Industrie ausserordentlich wichtige Milchschokolade in keiner Weise berührt wird. Also hier von einem Trust zu reden, wäre doch nicht angebracht.

Wohl aber erwartet man von der Vereinigung neben ihrem Zweck als Schutzwehr gegen die Folgen der Kakaohausse noch eine andere, nicht weniger gute Wirkung, indem sie den nicht immer einwandsfreien Wettlauf der Konkurrenz hemmen soll. Gerade über die schädlichen Folgen dieses Wettlaufs ist schon häufig genug geklagt, aber erst die durch die Kakaohausse entstandene Not hat hier eine Einigung zuwege gebracht, die auch in dieser Richtung helfend eingreifen kann. Ein Unterbieten ist ja durch die Minimalpreise und Maximalrabattsätze unmöglich gemacht. Dafür werden sich die Fabriken von den billigen zu den besseren Schokoladen wenden, denn fast nur die billigen Schokoladen sind von der Preiserhöhung betroffen, und die Preisspannung zwischen billigen und besseren Schokoladen ist bei der neuen Ordnung der Preise zu gering, um den Käufer zu locken.

In diesem Sinne äussern sich auch die schweizerischen Zeitungen, die sich mit der Vereinigung beschäftigt haben; die »Schw. H.-Ztg.« schreibt:

»Kartellanfänge in der Schokoladenbranche.

Seit mehr als Jahresfrist hatten es diese Blätter für ihre Aufgabe angesehen, darauf hinzuweisen, in welcher unfruchtbaren, wirtschaftlich gewiss nicht einwandfreien Weise sich die Firmen einer schweizerischen Industrie bekämpfen, die den kräftigsten Keim in sich tragen muss, da es ihr in der Zeit eines Vierteljahrhunderts gelungen ist, die gefährliche Konkurrenz Frankreichs aus dem Felde zu schlagen und sich zur ersten in ihrer Art auf der Welt emporzuarbeiten: die Schokoladeindustrie. Die ganz vortrefflichen Geschäfte, die alte und neuere grosse Unternehmungen gemacht hatten, veranlassten immer neue Gründungen, und es muss gesagt werden, einzelne dieser neuen Schöpfungen trugen sofort bei Betriebsbeginn das Kampfzeichen an der Stirne, das gefährliche: coûte que coûte. Der Wettbewerb mit den im Rechtsbesitze befindlichen älteren Hänsern musste auf dem Gebiete der Reklame, des Unterbietens, des — man kann es kaum besser bezeichnen — Hausierens durchgeführt werden, eine Marke trachtete die andere zu schlagen, ja es kam zu Vertragsbrüchen und zu allerhand Pöbeleien, die Geld kosteten, ein ruhiges Geschäft nicht aufkommen liessen, und in ihrer Fortsetzung geeignet waren, den auf rechtlicher und solidester Basis erworbenen Ruf des Fabrikats der schweizerischen Schokoladeindustrie nicht unerheblich herabzusetzen

Die Reklame bediente sich aller möglichen Mittel von den im Grunde harmlosen, einer neuen Art von Markensammeln, bis zu dem mit Preisen höchsten Wertes versehenen Wettrennen um den Rekord; war es dort auf eine mässige Sättigung des einzelnen Konsumenten abgesehen, so ging hier die Grenze nach oben nachgerade verloren — ein Toben und Ringen entspann sich, das manches nicht Rühmliche zeitigte, und bei dessen Anblick aus der aus ihrer Ruhe aufgescheuchten Bevölkerung manche erstanden — oder gewaltsam erweckt wurden — die dann das Kind mit dem Bade ausschütteten. Kurz, der Kampf aller gegen alle war entbrannt. Und auch die Grossen und Grössten scheinen durch die Nadelstiche der Kleinen nervös und ärgerlich geworden zu sein. Aber kartellieren wollte man nicht; die Unterschiede waren zu gross; die Alten bauten auf ihr Renommee, die Jungen auf Kaufmannsglück und die meisten — fast alle — auf Reklame im Stile des ôte toi, qui je m'y mette.

Digitized by Google

Was die heimische Konkurrenz nicht vermochte, das bewirkte die Erhöhung der Rohstoffpreise. Die Kakaohausse, welche den Rohstoff um mehr als die Hälfte des früheren Preises verteuerte, nötigte zur Verständigung. Im Oktober 1906 machte sich die erste Wirkung des verteuerten Rohstoffes geltend, und wenig über drei Monate nachher bildet sich das Konditionenkartell der schweizerischen Schokoladefirmen. Minimalpreise und Maximalrabatte werden vereinbart, und keine der grössten Firmen fehlt. Allerdings sind feine Schokoladen, besonders die klassische Spezialität der Schweiz, die Milchschokolade, nur wenig von dem neuen Konvenio berührt; aber die Grundlagen für weitere Verständigung sind geschaffen. Auf der heute feststehenden Basis wird es möglich sein, Qualitätsvereinbarungen zu treffen, vielleicht sogar, wie es beim Teehandel, in der Messerwaren- und Papierbranche und besonders in der Zuckererzeugung schon lange der Fall ist, bestimmte Namen oder Nummern als Qualitätsbezeichnungen einzuführen und Unterbietungen mit starken Bussen zu belegen.

Ist die Schokoladefabrikation in der Schweiz vorwiegend Exportindustrie, und gehen zirka drei Viertel des hier erzeugten Produktes ausser Landes, so ist doch das inländische Publikum ein sicherer, nicht zu unterschätzender Abnehmer, der, sobald er die Absichten des Kartells gewürdigt haben wird, sicherlich die Verbandsfirmen unterstützen wird und von denselben als Gegenleistung die Garantie der Reinheit des Fabrikats und dessen Preiswürdigkeit wird zurückempfangen wollen. Denn das schweizerische Schokoladekartell bedeutet heute schon und wird in seiner Ausgestaltung noch mehr bedeuten die Entbehrlichkeit eines erheblichen Teils der Hunderttausende kostenden Reklame und den friedlichen Wettbewerb auf einem durch sinnlosen Kampf zerwühlten Gebiete.«

In ähnlichen Sätzen äussert sich auch die »N. Z. Ztg.« wie folgt:

»Kartellierung in der Schokoladenindustrie.

Wir geben folgende, uns aus Fachkreisen zugehende Mitteilung wieder: Leider war es auch in unserer Industrie seit Jahren üblich, dass sich die Fabrikanten gegenseitig durch Preisunterbietungen und durch die Bewilligung unvernünftiger Rabattsätze an die Kunden das Leben sauer machten, und es darf wohl gesagt werden, dass darin speziell von den kleineren Fabrikanten, die mangels genügender Reklame, keine richtige Marke besassen, viel gesündigt worden ist. Seit langer Zeit haben sich die einsichtigeren Fabrikanten beraten, wie diesem unhaltbaren Treiben ein Ende bereitet werden könnte, und als im Augenblick des Beginnes der Winterkampagne 1906, also im September, grösstenteils durch Trustbildung unter den Pflanzern und Grosshändlern eine Kakao-Hausse einsetzte, die in ganz kurzer Zeit die bisherigen Preise um 75—80 Prozent in die Höhe trieb, vereinigte sich die Mehrzahl der schweizerischen Schokoladefabrikanten, der Not gehorchend, zu einem Kartell, welches selbstverständlich jedem seine volle Unabhängigkeit lässt, aber jedes Mitglied bei Konventionalstrafe zur Einhaltung der vom Verband aufgestellten Minimalverkaufspreise und Maximalrabattsätze verpflichtet.

Die Preiserhöhungen betreffen speziell die billigeren Sorten, während die feineren Qualitäten, wie Fondant- und Milch-Schokoladen nicht berührt wurden, Wo sie angewandt werden mussten, geschah es in bescheidenem Rahmen, um den Konsum des Produktes nicht zu untergraben; jedenfalls entsprechen die Erhöhungen nicht der heutigen Verteuerung der Rohmaterialien.

Heute zählt der Verband 17 Firmen als Mitglieder, **darunter alle** bedeutenden Schweizer Fabriken. Er **beruht auf** durchaus solider und wohl durchdachter Grundlage, die alle Gewähr bietet für seinen Dauerbestand. Auch von diesem Gesichtspunkte aus empfiehlt es sich also für Händler wie auch für Konsumenten, nicht auf eine plötzliche oder baldige Veränderung der Situation zu hoffen und ihre Einkäufe etwa darnach einzuschränken, sondern mit den neuen Verhältnissen zu rechnen und die Verbandsfirmen zu unterstützen, da diese ihnen dagegen für die gleichmässige Güte und Reinheit ihrer Produkte volle Garantie bie en. Wer heute seinen Verkaufspreis nicht ändert, ist gezwungen, die Qualität seiner Produkte zu verändern, wenn er bei seinen Verkäufen nicht zugrunde gehen will. Dies entspricht jedenfalls weit weniger den Interessen der Schokoladenindustrie und den Anforderungen der Kosumenten und Händler.

* * *

Beide Zeitungen, die in der schweizerischen Handels- und Industriewelt einen guten Klang haben, begrüssen also die Vereinigung der schweizerischen Fabrikanten — nicht als »Trust«, sondern als Schutzwehr — sehr freundlich.

* * *

Wir fügen hieran eine Uebersicht über den Verlauf der Geschäfte im Jahre 1906. Nach amtlichen Meldungen hat die Einfuhr von Kakaobohnen in die Schweiz betragen

1906	6 466 900	Kilo
1905	5 218 400	»
1904	6 839 100	»
1903	5 856 500	»

Wer statistische Zahlen nicht zu deuten versteht, der würde angesichts der obigen Zahlenreihen ausrufen: Seht, mit der schweizer Schokoladenindustrie geht es rückwärts, seit vier Jahren ist dort die Einfuhr von Kakaobohnen nicht gestiegen, während in Deutschland die Einfuhr seit 1903 um fast 14 Millionen Kilo, in Amerika um etwa 9 Millionen Kilo gestiegen ist! — Aber, wer so redete, der redete irrtümliches Schon die Ausfuhrzahlen zeigen das. Die Ausfuhr schweizer Schokoladen ist in derselben Zeit, also in den letzten vier Jahren von 23 auf 34 Millionen Francs gestiegen. Folglich darf, trotz der nicht gestiegenen Bohneneinfuhr, nicht von einem Rückgang, sondern es muss von einer grossen Zunahme gesprochen werden.

Bei Beurteilung der Einfuhrzahlen für Bohnen ist zu beachten, dass die Schweiz so gut wie keinen Einfuhrzoll zahlt; die Verhältnisse ähneln den amerikanischen. Es ist zu erwähnen, dass die Schweiz als Einfuhrzoll auf Kakaobohnen nur 1 frs für 100 Kilo, also nur eine Gebühr für die zollamtliche Anschreibung erhebt, und dass daher auch die Einfuhren nicht dem tatsächlichen Bedarf an Kakaobohnen gleichkommen; dieser ist wohl nur aus dem Durchschnitt einer Reihe von Jahren zu ermitteln. Die Schweizer Fabrikanten kaufen, wenn es ihnen passt, wenn Preis und Bohnen ihren Wünschen entsprechen. Dies zeigt auch die Schokoladenausfuhr, die nicht wie die Bohneneinfuhr 1905 kleiner als 1904 war, sondern die normale Zunahme zeigte; die Ausfuhr schweizerischer Schokoladen hat betragen

1906	8 800 [illegible]	Kilo	oder 34 192 585	frs
1905	7 676 400	»	» 30 395 488	»
1904	6 780 900	»	» 26 836 108	»
1903	5 921 700	»	» 22 912 135	»
1902	4 745 700	»	» 18 118 155	»

Die Ausfuhr von Schokoladen ist Jahr für Jahr um rund 4 Millionen frs gestiegen, wogegen die Bohneneinfuhr 1906 gegen 1903 nur 600 000 Kilo grösser gewesen ist.

1904 war die überaus reichliche Ernte in Ecuador. Da die schweizerischen Fabriken viel

Digitized by Google

Guayaquil verarbeiten, haben sie zu dieser Zeit die ihnen zusagenden Partien über den Bedarf hinaus gekauft und auf ihren Lagerböden hingelegt. Mit anderen Partien wird es in anderen Jahren nicht anders gewesen sein, so vielleicht 1906 mit Bahia.

In der Schweiz liegen die Verhältnisse ähnlich wie in den Vereinigten Staaten für den Einkauf von Rohkakao, der in beiden Ländern zollfrei ist, wodurch die Fabrikanten viel eher veranlasst werden, ihre Fabrikböden einmal über den Bedarf hinaus mit ihnen besonders gefallenden Partien zu belegen und dann auch wieder, wenn ihnen das Angebot nicht zusagt, kaufen sie nicht, sondern zehren von jenen Vorräten.

Die Einfuhr von Kakaopulver hat 1906 131400 Kilo betragen, ausgeführt wurden aber 509900 Kilo Kakaopulver. Annähernd den gleichen Ueberschuss über die Einfuhr zeigt für 1906 auch die Ausfuhr von Kakaoschalen, denn es wollten aus der Schweiz 599000 Kilo Schalen hinaus, nur 355600 Kilo kamen hinein.

Wissenschaft und Praxis.

Herr Metzer in Barleben bei Magdeburg bittet uns um Aufnahme des folgenden Aufsatzes im Gordian:

Einige Zeilen eines Herrn Dr. T. in der Nummer 3 der Konfitüren-Zeitung verlangen nach einer kurzen Korrektur.

Herr Dr. T. macht an jener Stelle den Versuch, eine kleine harmlose Betrachtung, die sich von Anfang bis zu Ende ausschliesslich mit der aktuellen Kakaofettfrage befasste, resp. die — besser gesagt — über die Gleichberechtigung des fettarmen und des fettreichen Kakaos im Handel polemisierte, dahin auszuschminken, als ob damit bezweckt werden sollte — oder könnte, die Reinheitsbestrebungen zu beeinflussen,

Herr Dr. T. spricht nur immer von der Nahrungsmittelkontrolle, von der polizeilichen Ueberwachung des Handels, von dem Chemiker als Richter über jedes Tun und Lassen des Fabrikanten und des Händlers, von Wein, Milch, Butter, Käse, Fleisch, Blutwurst und sonstigen guten Sachen, von der »Blödheit mancher Leute, die nicht alle werden« — während ich mich ebenso bescheiden wie sachlich mit dem simplen — Pflanzenfett beschäftigte und weit davon entfernt war, auch nur mit einem »untergeordneten« — »nicht examinierten« Gedanken das Thema rein oder nicht rein zu streifen.

Schon in Rücksicht darauf, dass heutigen Tages jeder Mensch so »optimistisch« ist, stillschweigend vorauszusetzen, dass er von seinem Lieferanten eine reine Schokolade und erst recht einen reinen Kakao erhält, ist man sich in Fabrikantenkreisen unserer Industrie darüber klar, dass Surrogate, Mehlschokoladen und dergleichen oder gar absichtliche Verfälschungen in das Zeitalter von anno ehedem gehören, und so findet man Streitfragen für und wider diese Frage meist wohl nur in den verstaubten Akten der Gründerjahre.

Was in erster Linie in der Nummer 22 der Konfitüren-Zeitung zum Ausdruck kommen sollte, war das Verlangen, klarzustellen, dass der Chemiker absolut keine massgebliche Instanz in der Beurteilung der Kakaofettfrage sein kann.

Wir haben hervorragende Nahrungsmittelchemiker, die allgemein und auch mir gegenüber die Beantwortung der Frage über die Verdaulichkeit des Kakaofettes rundweg ablehnen. Man lese auch nur einmal nach in den »Beiträgen zur Kenntnis des Kakaos« von Dr. H. Matthes und Fritz Müller:

»Weit wichtiger als die Fettfrage, welche uns als eine rein medizinische bezw. ernährungsphysiologische erscheint, für deren Entscheidung der Chemiker nicht zuständig ist, dünkt uns die Frage des Schalennachweises.«

Herr Dr. T. entscheidet im kategorischen Imperativ ohne viele Umschweife über die Verdaulichkeit der Kakaobutter, indem er sagt;

»Es sei deswegen hier hervorgehoben, dass das, was er — das bin ich — über die Verdaulichkeit der Kakaobutter schreibt, das gerade (?) Gegenteil von dem ist, was die heutige Wissenschaft nach umfassenden Untersuchungen angenommen hat.«

Ich war ganz gewiss nicht so anmassend, anzunehmen, dass ich stracks jedermann meine Meinung eingeben könnte, ich sprach eben nur eine aus der Praxis gesiebte Ueberzeugung aus — die vor allem nach meinem Ermessen ganz und gar nichts mit dem »leichtesten Vorexamen eines deutschen Nahrungsmittelchemikers« zu tun hatte und noch weniger jemand Veranlassung geben konnte, mit dem deutschen Sprachgebrauch und dem seligen Freiherrn von Knigge in Konflikt zu geraten.

Herr Dr. T. irrt, wie ich ihm gleich zeigen werde. — Im Hinblick auf die Tatsache, dass die Vereinigung der deutschen Nahrungmittelchemiker dahin zu streben sucht, eine Mindestgrenze für den Fettgehalt des Kakaos gesetzlich festzulegen, die Gleichberechtigung des fettarmen und des fettreichen Kakaos damit im Handel auszuschalten, nur schwach entölte Kakaos zu gestatten — oder deutlicher gesagt — sich als Vormund für Geschmack und Bedürfnis des Publikums einzusetzen, im Hinblick darauf, dass damit unter Umständen tausende von Existenzen verloren gehen könnten, dass hier mit einem Federstrich über eine Frage abgeurteilt werden soll, die für manches Unternehmen eventuell ein Sein oder Nichtsein bedeuten kann, da fordert es der Selbsterhaltungstrieb, für eine totale Gleichberechtigung aller Kakaosorten im Handel einzutreten.

Und diese Ueberzeugung kursiert nicht etwa nur in den daran direkt interessierten Kreisen, auch Chemiker selbst sind es, die mit weitem Blick diese Anschauung vertreten.

Vor mir liegt ein Brief des Professors Dr. H. Matthes von der Universität Jena — daraus einige Stellen:

»Ich werde mir erlauben, Ihnen nächstens einen Jahresbericht einzuschicken. Ich habe darin die Kakaofettfrage eingehend besprochen und — eine ähnliche Ansicht wie Sie vertreten, dass mit Festlegung einer Fettgrenze nur eine Minderung des Absatzes von Kakao erreicht wird. Es hat mit Freude gemacht, zu sehen, dass auch praktische Männer die gleiche Befürchtung hegen.«

Eine andere Stelle:

»Ich wünsche lediglich, dass im Handel, wie zurzeit, fettreiche und fettarme Kakaomarken mit ihren verschiedenen Uebergängen zu einander gleichberechtigt nebeneinander bestehen.

Wer fettreichen Kakao liebt, soll ihn genau so gut haben, wie derjenige, der fettarme Präparate lieber trinkt, den fettarmen. — —

Somit halte ich alle unverfälschten Kakaomarken, gleichviel, wie hoch der Fettgehalt ist, für durchaus berechtigte Handelsprodukte.«

Das zu dem Zwiespalt in der Gleichberechtigung — jetzt zur Verdaulichkeitsfrage.

Ueber die Wirkung des Kakaos auf die »Magensekretion« liest man in der Münchener

Digitized by Google

medizinischen Wochenschrift in einem Artikel des Königl. pathologischen Institutes der Universität Berlin (Dr. Ludwig Pincussohn):

»Es ist in letzter Zeit viel über die normale Beschaffenheit des Kakaos gesprochen worden. Man hat dem fettarmen Kakao sogar die Bezeichnung normal aberkennen wollen, da ein gewisser Prozentsatz Fett als wesentlich angesehen werden müsste. Man muss hier zweierlei unterscheiden. Zweifellos bietet der höhere Fettgehalt einen Nährstoff dar, der beim fettarmen Kakao vermindert ist, andererseits kann man den Wert des Kakaos, der doch vor allem als anregendes Getränk dienen soll, nicht nach der Anzahl der gelieferten Kalorien bemessen, die man auf anderem Wege viel billiger haben kann. — — Bestätigt wurden die Tatsachen der Erfahrung, dass grosse Mengen fettreichen Kakaos leicht zu Uebelkeiten usw. Veranlassung geben.

Die durch den fettreichen Kakao hervorgerufene Sekretion war ziemlich gering, durch den darauf gegebenen fettarmen Kakao hob sie sich beträchtlich.

Wenn wir das Resultat zusammenfassen, so zeigt sich die stärkste Einwirkung auf die Sekretion für Kaffee und fettarmen Kakao, also die Stoffe, die zugleich das Alkaloid in konzentriertester Form enthalten. Bedeutend ist diese Wirkung durch das Fett des fettreichen Kakaos abgeschwächt.«

Es gibt Menschen, die sich von nichts schwerer trennen, als von ihren vorgefassten Meinungen, und wieder andere betrachten jeden Eckstein auf der Chaussee als einen Stein des Anstosses. Metzer, Barleben-Magdeburg.

Zucker.

Bericht vom 18. März 1907.

Der Rohzuckermarkt stand in der Berichtszeit ganz unter dem Banne der Nachrichten, die über das Raffineriekartell laut wurden. Allgemein zeigte sich darauf in der ersten Märzwoche eine Befestigung der Preise, die aber zum Teil wieder abbröckelten, als die Berliner Verhandlungen bekannt und verschiedene andere Erscheinungen, die dem Verhandlungsbericht widersprachen, bemerkbar wurden. Hierüber, wie über Kuba, von wo die Ernteberichte weniger zuversichtlich lauten, ist im folgenden noch einiges gesagt.

Die Rübenanbaufläche kann nach Otto Licht noch eine Vergrösserung erfahren, wenn die Feldarbeiten zur Neubestellung ausgewinterter Getreidefelder durch die ungünstige Witterung noch weiter gehemmt werden, doch rechnet man mit keiner erheblichen Zunahme gegenüber dem Vorjahr.

Auf dem Raffinadenmarkte war es in der ersten Märzwoche entschieden ruhiger, obgleich auch zu den erhöhten Preisen der Raffinerien einige Geschäfte zustande kamen; lebhafter ging es in der zweiten Woche zu, wo grosse Posten an den Markt gebracht und selbst auf Lieferung nach dem 1. Oktober — nach den Berliner Verhandlungen sollte jetzt auf Lieferung nach dem 1. Oktober nichts mehr verkauft werden, — zu Tagespreisen Käufer fanden.

Die Magdeburger Tagespreise haben am 18. März 1907 für gemahlene Brotraffinade 20.37½ M., für gemahlenen Melis 18.— bis 18.25 Mark und für Kristallzucker 19.25 Mark betragen. Der Markt schliesst ruhig.

Seit Anfang März sind auch die Abforderungen für den Verbrauch besser geworden.

In den letzten Wochen haben sich die beteiligten Kreise wieder eifrig mit dem deutschen **Raffineriekartell** beschäftigt, dessen endliche Geburt schon seit langem bald nahe bevorstehend, bald wieder in weiter Ferne liegend gesagt wird. Am 11. März d. J. hat nun die Generalversammlung des Syndikats deutscher Zuckerraffinerien stattgefunden, die sehr gut besucht war. Es wurde der Vertrag durchberaten, der in der Hauptsache eine Zentralisation des Inlandverbrauches bezweckt; die Raffinerien werden ihn jetzt zur Unterschrift erhalten. Allgemein haben sich die Teilnehmer der Versammlung zustimmend ausgesprochen, doch ist damit die Vereinigung noch nicht gesichert. Sogar Outsider melden sich schon, die im Rheinland die Errichtung einer grossen Raffinerie planen. Unter dem alten Kartell tauchten solche Pläne häufig auf und kosteten ihm viel Geld als Abfindung. Ueber den vorgelegten Vertrag selbst ist zu berichten, dass die Teilnehmer sich auf fünf Jahre binden sollen, und dass in Berlin ein Zentralbureau für den Verkauf eingerichtet wird. Ob diese Bedingungen ebenso wie die Kontingentierung des Inlandverbrauches allgemeine Billigung finden werden, erscheint noch sehr fraglich, und gerade hierin liegt die erste Gewähr für eine Einigung überhaupt. Die Kontingentierung kann nicht wieder wie unter dem alten Kartell erfolgen; zunächst sind heute die Mengen grösser, dann waren zwei Magdeburger Raffinerien unter dem früheren Kartell schlecht weggekommen, und ausserdem sind etliche Raffinerien, darunter Barby, neu hinzugekommen. Nicht ausser acht zu lassen sind die Weisszuckerfabriken, mit denen noch recht sehr verhandelt werden muss, da auch deren Absatz gestiegen ist, und wenn keine Einigung erfolgt, so besteht die Gefahr, dass noch mehr Rohzuckerfabriken zur Herstellung von Weisszucker übergehen, soweit sich dessen Gewinnung vorteilhaft erweist. Das Kartell kann nur mit einem Preisschutz von 2.40 Mk. für den Zentner rechnen; ist dann im Ausland viel Zucker vorhanden, so kann dieses einfach unterbieten, sodass dann das Kartell für einen solchen Fall ohne weiteres ausgeschaltet würde. Bei einem Kartell soll schliesslich noch ein Nutzen herausgeschlagen werden, der an die Mitglieder zu verteilen wäre. In den Verhandlungen der ständigen Kommission, die über die Bestimmungen der Brüsseler Konvention zu wachen hat, ist aber ausdrücklich festgestellt, dass Aufschläge jeder Art, auch die von Kartellen, nicht zulässig seien, weil dadurch immer eine Verteuerung der Inlandware bedingt sei, die wieder den Export erleichtern könne, also eine Art Exportprämie sei; gerade diese Exportprämien sollen durch die Konvention beseitigt werden. Uebrigens bezeichnet eine Magdeburger Meldung vom 14. März das Raffineriekartell vorläufig noch als aussichtslos, und die »grüne« Zuckerzeitung in Magdeburg rät, das Kartell nicht als Preiskonvention zu gestalten, sondern zunächst das masslose Unter- und Ueberbieten beim Ver- und Einkauf zu unterlassen, was sich vielleicht durch eine Bezirkseinteilung und Festsetzung von Typen mit Mindestpreisen erreichen liesse. Hier zeigt sich das gleiche Bestreben, wie in unserer Industrie, wo jetzt um Mindestpreise langwierige Verhandlungen geführt sind, deren praktischer Wert sich noch erst zeigen soll.

Wie das Kartell hat auch die **Brüsseler Konvention** den Zuckerkreisen wieder viel Kopfzerbrechen in diesen Tagen gemacht. Es handelt sich um die schon oft besprochene Stellung Englands. Der englische Kolonialsekretär hat in Jamaika und auch wohl in anderen Zuckerkolonien angefragt, in welchem Masse die Konvention den Zuckerinteressen gedient hat, und hieraus will man herleiten, dass England ernstlich die Absicht hat, zu kündigen. Demgegenüber stellt die »Köln. Ztg.« durch ihren Londoner

Digitized by Google

Gewährsmann fest, dass Frankreich die Aufrechterhaltung der Konvention wünscht, und dass aus diesen politischen Rücksichten die Konvention auf absehbare Zeit von England nicht gekündigt würde. Uebrigens hat diese Kündigung noch Zeit bis zum 31. August 1907. Ueberdies wird der englische Staatshaushalt erst zweite Hälfte April eingebracht; bis dahin wird darüber Stillschweigen beobachtet. Nun gibt es alljährlich vorher ein Wettrennen aller Kreise, deren Gewerbe mit einer Abgabe belegt ist; dazu gehören auch die Zucker verarbeitenden Industrien, die sich besonders um eine Befreiung von der Abgabe bemühen. Bisher ist noch keine Aeusserung der Regierung bekannt, die eine Stellung für oder gegen die Konvention erkennen lässt, und darauf muss man wohl auch noch warten, bis der Staatshaushalt vorliegt. Jedenfalls versichert die »Köln. Ztg.«, dass sich die englische Regierung bisher noch nicht mit der Kündigung der Konvention befasst hat. Und das »Journal des fabricants de sucre« schreibt, dass vom Standpunkte der englischen und französischen Zuckerfabrikanten die Aufrechterhaltung der Konvention nur erwünscht ist.

Die **Verbrauchszahlen** der einzelnen Länder geben folgendes Bild in tausend Tonnen:

	im Februar		Septbr. bis Februar	
	1907	1906	1906/07	1905/06
Nordamerika	134	120	892	884
England	111	122	803	830
Deutschland	76	67	548	539
Frankreich	47	47	320	323
Oesterreich-Ungarn	40	37	266	250

England und Frankreich haben seit dem 1. September 1906 gegen das Vorjahr im Verbrauch nachgelassen, wenn auch nicht erheblich. In England kommen auf den Kopf der Bevölkerung jährlich 42 Kilo Zuckerverbrauch, in Nordamerika 35½ Kilo, in Deutschland dagegen nur 19¾ Kilo.

Aus **Kuba** liegt ein ausführlicher Bericht von Mitte Februar vor; hiernach sind bis Ende Januar in den kubanischen Verschiffungshäfen 336 474 Tons eingegangen. Ebenfalls Ende Januar stellten sich

	1906		1907	
	Sack	Tonnen	Sack	Tonnen
die Ausfuhr auf	548 951	78 422	1 169 066	167 009
die Bestände auf	413 828	59 118	1 157 559	165 365
Summe..		137 540		332 374
Einheimischer Verbrauch in einem Monat		3 960		4 100
Insgesamt.		141 500		336 474
Bestand am 1. Januar (alte Ernte)		19 450		—
Eingegangen bis zum 31. Januar in den Häfen		122 050		336 474

Die Erntearbeiten sind nunmehr in vollem Gange und nehmen mit Hilfe des andauernd guten Wetters, das ein ununterbrochenes Arbeiten gestattet und auf trockenen Wegen und Feldern ein leichtes Einbringen des geschnittenen Rohrs nach den Zuckerfabriken ermöglicht, raschen Fortgang. Die meisten Fabriken können aber aus Mangel an Arbeitskräften die Arbeiten in den Fabriken nicht im vollen Umfange durchführen. Mit Rücksicht darauf, dass die Mahlarbeit in diesem Jahre drei bis vier Wochen früher angefangen hat als in früherer Zeit, sollte das Quantum des fertiggestellten Zuckers eigentlich schon viel grösser sein. Das Rohr ist infolge von Frühreife und anhaltend trockenen Wetters sehr saftarm und ergibt durchschnittlich nur 9—10° Bé. anstatt 11—12° in früheren Jahren. Dazu wird viel über sogenannte caña muerte geklagt, d. h. im Vorjahre stehen gebliebenes und infolge ungünstiger Witterung ausgetrocknetes Rohr. Der Arbeitermangel in Verbindung mit dem wenig gehaltvollen Rohr lassen schon jetzt erkennen, dass das Resultat der Zuckerernte (nach Guma und Mejer ist genügend Rohr für eine Ernte von 1½ Millionen Tons vorhanden) die vorjährige Ernte erheblich nicht überschreiten wird. Das Ergebnis darf kaum höher als 1 300 000 Tons eingeschätzt werden.

Die Preise für Rohrzucker sind abermals unter die Londoner Rübenzuckernotierung gesunken; die Vorteile des Reziprozitätsvertrags werden somit für Kuba gänzlich illusorisch. Bei dem geringen Ergebnis des Rohrs, den schlechten Zuckerpreisen und durch die infolge des Steigens des Wertes des Silbergeldes um 17 Prozent erhöhten Arbeitslöhne gehen die kleinen Fabriken dem sicheren Ruin entgegen. Derartige Kalamitäten werden nur von Zuckerfabriken überwunden, die von Syndikaten gehalten werden, und die zu schlechten Zeiten mit Leichtigkeit mehr Geld für die Betriebe aufbringen können, während es dem einzelnen, meist schon stark verschuldeten Besitzer unmöglich ist, Geld aufzunehmen.

Kakaobohnen.

Bericht vom 18. März 1907.

Die allgemeine Lage hat sich auch in der Berichtszeit wenig verändert; die Preise sind noch immer hoch, und noch immer können die Fabrikanten, soweit sie kaufen müssen, nichts besseres tun, als von der Hand in den Mund zu kaufen und abzuwarten, was wird. Viele Geschäfte scheitern an der Hartnäckigkeit der Verkäufer, die da fordern, und meinen, dass man ihre Forderungen auch bezahlen soll. Dabei wird ausser acht gelassen, wieviel Kakao versteckt ist. Allein der deutsche Bedarf, auf den die Herren Haussiers so oft hinweisen, ist im Jahre 1906 mehr als zur Hälfte aus Zollniederlagen, nicht aus laufenden Zufuhren befriedigt worden, so dass die Aufstauungen in den Empfangshäfen, deren Bestände nicht zu kontrollieren sind — in diesem Fall Hamburg, — vielleicht noch höher sind als man annehmen möchte. Neben Hamburg steht in dieser Beziehung New-York.

Die Hamburger Zufuhren haben in den ersten Märztagen 1907 scheinbar weniger betragen als 1906, doch ist uns bekannt, dass einige recht umfangreiche Partien »Kakao« unter dem schönen Namen »Kaufmannsgüter« hier ankamen; sicherlich ist unserer Kontrolle dabei noch manches entgangen.

Unter der richtigen Bezeichnung als Kakaobohnen sind in der Zeit vom 1. bis 15. März 1907 folgende Mengen in Hamburg angekommen:

Westindien	5 339	Sack
Le Hâvre	3 781	»
Lissabon	2 346	»
Southampton	2 064	»
Westküste Afrika	1 672	»
Liverpool	1 556	»
Bremen	1 547	»
London	1 152	»
Colombo	509	»
Amsterdam	487	»
New-York	100	»
Bordeaux	18	»
Ost-Afrika	10	»
Zusammen	20 581	Sack
gegen 1906	28 913	»
weniger 1907	8 332	Sack

	1907	1906	1905	
Seit Jahresanfang	140 936	139 619	138 507	Sack

Digitized by Google

Trotz der scheinbar kleineren Zufuhren in der ersten Märzhälfte ist seit Jahresanfang 1907 doch mehr Kakao in Hamburg angekommen als je. Der Ueberschuss wäre noch grösser, wenn die Kakao-Kaufmannsgüter zahlenmässig genau festzustellen wären.

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. In der ersten Märzhälfte 1907 sind in Guayaquil 10000 Quintales angebracht worden, in der gleichen Zeit 1906 waren es 22000 Quintales, 1905 29000 Quintales und 1904 26500 Quintales. Seit Jahresanfang, in 2½ Monaten, betragen die Guayaquil-ankünfte 1907 49500, 1906 90500, 1905 88500 Quintales. Scheinbar verspäten sich die in den drei Vorjahren schon im März anhebenden grossen Zufuhren um einige Wochen; und dies hat auch schon die Preise beeinflusst, die infolge der kleineren Zufuhren erhöht wurden. Am 16. März 1906 sind in Hamburg für Arriba superior de la epoca 88,50 Mk. für Januar-Februar-Abladung, 91 Mk. Februar-März-Abladung gefordert worden. Machala war mit 84½ Mk., Balao mit 85½ Mk. angeboten, alles Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Die Verladungen von Port of Spain im Februar 1907 sind recht umfangreich gewesen, sie haben 21477 Sack betragen gegen 16165 Sack im Vorjahr. Doch hat dadurch der Ausfall im Januar nicht gut gemacht werden können, denn in zwei Monaten sind in Trinidad verschifft

1906	1915
36121	46567 Sack.

Ein grosser Teil der Ausfuhren ging nach New-York.

Die Witterung war in der zweiten Hälfte Februar günstig, und die Aussichten für die Juniernte sind vielversprechend. Ausserdem rechnet man auch für den März mit guten Zufuhren von den Pflanzungen und mit einer Steigerung der Verschiffungen. Die Preise sind in Port of Spain fest gewesen, da alte Lieferungverpflichtungen zu decken waren; neue Abschlüsse werden dort zu den heutigen Preisen nicht empfohlen.

In den Empfangshäfen bleibt Trinidad knapp, da die Vorräte hierin recht gelichtet und die Zufuhren nicht gross sind. Auf den beiden Londoner Auktionen am 5. und 12. März waren nur wenige hundert Sack angeboten, die aber keinen Käufer fanden. Ausserdem sind in der letzten Woche nur etwa 150 Sack unter der Hand zu 88 bis 92 s verkauft worden. Die Vorräte in Trinidadsorten haben am 9. März in London 6223 Sack, am 28. Februar in Le Havre 11656 Sack betragen.

Bahiakakao. In der ersten Märzhälfte 1907 sind in Bahia 9750 Sack eingeliefert, im ganzen März 1906 waren es 14854 Sack. Die Ausfuhren von dort haben betragen in Sack:

	im Februar		in 2 Monaten	
nach	1907	1906	1907	1906
Europa	5551	24531	31057	48267
Nordamerika	11504	13553	18448	33510
dem La Plata	1819	1000	3444	2100
	18874	39084	52949	83877

Die Februarausfuhren 1907 sind demnach wesentlich kleiner als die Ankünfte in Bahia, die 31250 Sack betragen haben. Die Märzankünfte 1906 stellten sich auf 14854 Sack.

Die Forderungen für fair fermented haben am 16. März 1907 75½ Mk. betragen, also 1 Mk. weniger als am 2. März d. J., für superior stellte sich der Preis unverändert auf 80½ Mk., alles Kostfracht Hamburg.

Thomékakao. Am 10. März 1907 hat D. »Loanda« 10520 Sack in Lissabon gelandet. Von anderer Seite werden uns sogar 12008 Sack aufgegeben. Am 11. März 1907 lagen im Lissaboner Zollhause 130111 Sack, oder nach der andern Aufgabe gar 131599 Sack, während es am 10. März 1906 nur 86514 Sack, und am 11. März 1905 ebenfalls nur 86278 Sack waren, also in den letzten beiden Jahren bei niedrigen Preisen rund 43500 bez. 45000 Sack weniger als in diesem Jahre bei den hohen Preisen.

D. »Africa«, der am 12. März 1907 in Lissabon eintraf, hat keinen Kakao mehr mitbringen können. Aber ein weiterer Dampfer soll noch etwa 6000 Sack bringen. Obgleich also im März erst ein Dampfer eingetroffen ist, übertrifft dessen Ladung doch schon die Märzankünfte 1906, die 9958 Sack betrugen.

Die Hamburger Forderungen haben am 16. März 1907 für fein unverändert 79 Mk., für mittel 73 Mk., 1 Mk. weniger als am 2. März 1907, und für kurant ebenfalls unverändert 70 Mk. betragen, alles cif Hamburg, sofortige oder spätere Abladung.

Samaná/Sanchez-Kakao. Ueber die Ausfuhren der dominikanischen Republik im Jahre 1906 liegen jetzt amtliche Aufgaben vor. Hiernach sind in den verschiedenen Häfen, besonders in Sanchez, dann in San Domingo, Puerto Plata u. a. verladen worden

	1906	1905		
Jan.-März	4168560	5828916	span.	Pfund
März-Juni	13760270	10383487	»	»
Juli-Sept.	10891888	7857896	»	»
Okt.-Dezbr.	2739431	3722442	»	»
im ganzen	31560149	27792741	span.	Pfund
oder	14517669	12784661	Kilo.	

Hieraus ergibt sich für 1906 eine Zunahme von 3767408 span. Pfund oder 1733008 Kilo oder 13,56 Prozent gegen 1905. Der Hafen von Sanchez ist daran 1906 mit 8332170 Kilo, 1905 mit 7206186 Kilo beteiligt.

Von den dominikanischen Kakaosorten werden in den nächsten Monaten grössere Mengen in den Empfangshäfen greifbar werden, da in den Sommermonaten die Hauptausfuhren sind. Jetzt schon über den Umfang der Erntemengen Berechnungen anzustellen, ist mindestens verfrüht.

Die Preise stellten sich am 16. März in Hamburg auf etwa 74½ bis 75 Mk., cif, Neugewicht, doch sahen wir je nach der Güte auch hiervon abweichende Preise.

Akrakakao. Die Ernte nähert sich dem Ende, sodass die reichlichen Zufuhren, die in den letzten Monaten in den Empfangshäfen sehr zu spüren waren, kleiner und kleiner werden. Nach dem soeben eingetroffenen Berichte von der Goldküste sind die Ausfuhren 1906 bis Ende November schon um 5818626 lbs grösser als 1905. Die Gesamternte wird danach 1906 ungefähr 19000000 lbs betragen gegen 11407608 lbs des Jahres 1905. Ein feines Kakaojahr!

Lagoskakao. Die Ausfuhr von Kakao hat im Jahre 1906 im ganzen 519048 Kilo betragen gegen nur 298579 Kilo im Jahre 1905. Diese Zunahme ist teils einer sehr günstigen Ernte, teils aber auch dem von Jahr zu Jahr mehr ausgedehnten Anbau von Kakao, den die Eingeborenen eifrig pflegen, zu verdanken. Auchdie jetzige hohe Preislage trägt dazu bei, die Eingeborenen zum Anbau noch mehr als bisher anzuspornen. Aus dem benachbarten Südnigeria wird ähnliches gemeldet; von dorther wurden 1905 174811 Kilo ausgeführt, die Zahlen von 1906 sind noch nicht bekannt. Etwa die Hälfte aller Kakaoausfuhren von Lagos und Südnigeria geht nach Deutschland, nach Hamburg.

Der Preis für diese Sorten betrug am 16. März etwa 69 Mk.

Kamerunkakao. Nach den amtlichen Anschreibungen, die erst jetzt bekannt werden, sind im Juli, August und September 1906 443165 Kilo gegen 306702 Kilo zur gleichen Zeit 1905 ausgeführt

Digitized by Google

worden. Allgemein wird für Kamerunkakao etwa 80 Mk. verlangt; geringere Sorten sind entsprechend billiger.

Grenadakakao. Von dorther kommen günstige Nachrichten über den Gang der Ernte, und die Ausfuhrzahlen, soweit solche vorliegen, bestätigen dies auch, denn in der ersten Februarhälfte 1907 sind von Grenada allein 9084 Sack verladen, 1906 zur gleichen Zeit nur 3688 Sack. Seit Jahresanfang bis Mitte Februar sind verladen:

1907	14 475	Sack
1906	11 913	»

Auf den Londoner Auktionen umfasste das Angebot am 5. März 1907 718 Sack, die auch geräumt wurden, kurant bis mittel zu 74 bis 76 s, gut bis fein zu 77 bis 79 s, sogar 79½ s. Am 12. März war nichts zur Auktion gestellt, und von Umsätzen unter der Hand verlautete ebenfalls nichts. Am 9. März 1907 lagen in London 3616 Sack Grenada. Seitdem kam dort eine Partie von 2902 Sack an.

In Hamburg werden je nach Güte 82 bis 87 Mk. cif gefordert.

Ceylonkakao. Die Ceylonsorten stellten in der Berichtszeit wieder den Hauptanteil auf dem Londoner Markt. Am 2. März kamen 2608 Sack dort zur Auktion; davon wurden 2010 Sack verkauft. Und auf den Auktionen am 12. März standen wieder 2670 Sack zum Verkauf, 1969 Sack fanden Käufer zu vollen Preisen, da sich Nachfrage dafür zeigte. Auch ausserhalb der Auktionen konnten noch etwa 800 Sack verkauft werden. Die zuletzt bezahlten Preise stellten sich für mittel bis gut auf 76 bis 79 s, für Eingeborenensorten auf 67 bis 70 s.

Bei den grossen Zufuhren schwellen natürlich auch die Vorräte an; sie haben am 9. März 1907 14 903 Sack betragen.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 5. und 12. März d. J. statt. Angeboten waren 4539 und 3584 Sack, wovon 3152 und 2063 Sack geräumt wurden. Ausserdem wurden noch etwa 1800 Sack umgesetzt. An beiden Auktionstagen war gute Nachfrage vorhanden, und wenn auch manche Partien nicht losgeschlagen wurden, so behaupteten sich doch die Preise. Im übrigen verweisen wir auf die Einzelberichte.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen folgende Zahlen in Sack:

	im Februar		in 2 Monaten	
	1907	1906	1907	1906
Einfuhr	25223	21496	43056	58110
Verbrauch	12487	16826	25582	36307
Ausfuhr	7468	5357	12909	9420

Die Bestände haben Anfang März 1907 (1906) 46 976 (72 991) Sack umfasst, und am 9. März 1907 (1906) lagen in London 46 541 (74 491) Sack.

Die nächsten Auktionen finden am 19. März statt, dazu sind 6341 Sack angemeldet.

Liverpool. In den beiden ersten Monaten 1907 sind nach privaten Ermittelungen 43 111 Sack angekommen; zur gleichen Zeit 1906 waren es 31 267 Sack und 1905 nur 27 583 Sack. Die hohen Zahlen für 1907 sehen durchaus nicht nach Kakaoknappheit aus. Besonders zu bedenken ist, dass der englische Konsum im Jahre 1906 um 943 tons abgenommen hat, und dass dieser Rückgang auch im neuen Jahre in verstärktem Masse anhält. Der Bedarf in den Monaten Januar-Februar dieses Jahres ist schon wieder um 992 tons kleiner als 1906, um 316 tons kleiner als 1905 zur selben Zeit.

Nun sind seit Anfang März schon wieder 4196 Sack Thomé, 1008 Sack Akra und 390 Sack verschiedene Sorten in Liverpool gelandet.

Nachfrage ist am Platz wohl vorhanden, aber das Geschäft zerschlägt sich meist an den hohen Forderungen der Inhaber.

Le Havre. Im Februar 1907 sind in den öffentlichen Lagerhäusern 25 484 Sack untergebracht gegen 25 729 Sack im Jahre 1906; vom Lager genommen wurden 1907 in dieser Zeit 21 111 Sack gegen 23 310 Sack 1906. Die Vorräte bestanden am 28. Februar 1907 aus folgenden Sorten:

Britisch-Westindien	20 791	Sack
Haiti	9 691	»
Bahia	9 574	»
Cote-Ferme	8 427	»
Akra	3 679	»
San Thomé	2 593	»
Para	2 039	»
Franz.-Westindien	1 427	»
Dominik. Sorten	397	»
Andere Sorten	13 040	»

Im ganzen lagen in Le Havre am 28. Februar 1907 71 658 Sack gegen 147 119 Sack 1906.

Amsterdam. Am Mittwoch, den 3. April 1907, werden im »Frascati« 2043 Sack Java und 50 Sack Ceylon verkauft. Die Partien sind in 107 Kavelinge von recht verschiedenem Umfang eingeteilt. Mit dem Verkauf beauftragt sind die Makler W. van den Berg, H. A. van Overzee und S. W. Hoekstra, von denen Einzelheiten zu erfragen sind.

New-York. Die Zufuhren von Kakaobohnen haben nach inzwischen erhaltener brieflicher Aufgabe betragen

	im Februar	in 2 Monaten
1907:	60 803 Sack	123 753 Sack
1906:	56 834 »	120 885 »

Unter den Februarzufuhren 1907 sind 16 640 Sack aus Bahia, 14 734 Sack aus Trinidad; 11 320 Sack kamen über europäische Häfen. In den ersten Märztagen herrschte Ruhe. Nach einem Bericht vom 11. März kamen nur wenig Geschäfte zustande.

Kakaoverbrauch:

Spanien. In den letzten vier Jahren haben die Einfuhren von Rohkakao für den spanischen Verbrauch nach vorläufigen Aufgaben, die von unseren bisherigen Zahlen etwas abweichen, betragen

	im ganzen:	davon aus Fernando Po:
1906:	5 607 864 Kilo,	1 557 864 Kilo,
1905:	6 112 945 »	1 862 945 »
1904:	5 816 359 »	2 010 766 »
1903:	6 026 752 »	1 499 050 »

Der Kakao aus der spanischen Kolonie Fernando Po geniesst in Spanien eine Zollermässigung von 30 Peseten auf 100 Kilo, denn während allgemein für 100 Kilo Kakao 120 Peseten an Einfuhrzoll zu entrichten sind, so zahlt Kakao von Fernando Po nur 90 Peseten. Unter diesen Verhältnissen liegt wohl die Annahme nahe, dass die ganze Kakaoausfuhr von Fernando Po nach Spanien geleitet wird, und dass die oben genannten Kakaozahlen sich ungefähr mit den Ausfuhrmengen von Fernando Po decken.

Oesterreich-Ungarn. Die Einfuhren von Kakaobohnen und Kakaoschalen — die Schalen machen aber nur einen ganz geringen Anteil an den Gesamtmengen aus — haben betragen

1906:	3 312 800 Kilo,	davon seewärts	2 571 900 Kilo,
1905:	2 668 500 »	» »	2 031 800 »
1904:	2 510 100 »	» »	1 900 100 »

Aus der Einfuhrzunahme, die 1906 gegen 1905 im ganzen 644 300 Kilo oder 24,13 Prozent betragen hat, ist schon deutlich die Wirkung des neuen Zolltarifs zu erkennen, denn seit dem 1. März 1906 ist wohl der Zoll auf Rohkakao nicht verändert, wohl aber sind die Zölle auf Kakaoerzeugnisse so erhöht, dass seitdem verschiedene Filialfabriken in Oesterreich errichtet sind und die Bohnen im Lande selbst verarbeitet werden, da seitdem eine Einfuhr, besonders von Kakaopulver, nicht mehr möglich ist.

Digitized by Google

Norwegen. Nach den Ermittelungen der norwegischen Zollbehörde sind an Rohkakao eingeführt worden:

1906:	580 043	Kilo,
1905:	493 813	»
1904:	472 137	»
1903:	439 813	»

Das Jahr 1906 hat demnach vor 1905 einen Vorsprung von 86 230 Kilo oder etwa 1175 Sack zu 70 Kilo Durchschnittsgewicht.

Schweiz. Die Aufnahme von Kakaobohnen hat betragen

1906	1905	1904	1903
6 466 900	5 218 400	6 839 100	5 856 500

Näheres hierüber ist auf Seite 1085 gesagt.

England. Die Kakaobewegungen in England zeigen folgendes Bild 1907 (1906)

	im Februar	in 2 Monaten
Einfuhr	2502 (2222) tons	4940 (5294) tons
Verbrauch	1482 (1861) »	3045 (4137) »
Ausfuhr	542 (332) »	890 (626) »

Die Vorräte haben im ganzen betragen:

	1907	1906	1905
1. Januar	2746	4651	5930 tons
28. Februar	3403	4838	5885 »
	+ 657	+ 187	÷ 45 tons

Seit dem 1. Januar 1907 konnten sich also die Bestände um 657 tons aufbessern. Die englische Verbrauchszahl hat auch im neuen Jahre noch keine Besserung, eher eine Verschlechterung erfahren, denn in 2 Monaten 1907 sind 992 tons (etwa 1 Million Kilo) weniger in England verzollt worden als 1906. Dies mögen sich die Herren Haussiers merken!

Von »prepared cocoa or chocolate« wurden

	im Februar 1907 (1906)	in 2 Monat. 1907 (1906)
eingeführt	976062 (809491)	1705288 (1560980) lbs
verbraucht	964935 (759390)	1705330 (1461058) »
ausgeführt	46399 (38725)	88599 (83573) »

Diese Zahlen sehen weit günstiger aus als die für Rohkakao; der Verbrauch an eingeführtem »prepared cocoa or chocolate« ist in den zwei Monaten nicht unerheblich gestiegen, was wohl hauptsächlich auf schweizerische Schokoladen zurückgeführt werden kann.

Die Transitvorräte hierin stellten sich auf 74000 lbs am 28. Februar 1907 gegen 71 000 lbs zur gleichen Zeit 1906 und 112000 lbs 1905.

Kakaoschalen. Am 5. März 1907 kamen in London 1896 Sack (61 tons) von Cadbury zur Auktion. Bezahlt wurden für:

A	15.10—15.60 Mk.	für 100 Kilo.
B	12.55—13.30 »	
C	14.30 »	

Die Type D war nicht vertreten, die übrigen Sorten zeigten gegen die Februarpreise eine Abschwächung. Ausserdem wurden noch 320 Sack unter Zollverschluss verkauft zu 11.05 Mk. für 100 Kilo.

Kakaobutter.

Bericht vom 20. März 1907.

In Amsterdam will man die Aprilauktion schon am ersten Dienstag des Monats, am 2. April, abhalten, obgleich das der erste Tag nach Ostern ist. In London hat man es nicht so eilig; dort will man erst am zweiten Dienstag, am 9. April, Kakaobutter zum Verkauf stellen.

Die Londoner Menge ist noch unbekannt. Amsterdam hat angemeldet:

65000	Kilo	Van Houten
10000	»	Dejong
5000	»	Mignon.

Wenn es mit rechten Dingen zugeht, dann müssen die Preise ganz gehörig nach unten gehen; zu den heutigen Preisen und selbst zu Preisen, die schon etwas nach unten gedrückt worden sind, sind nennenswerte Geschäfte nicht zustande gekommen. Die grösseren Butterkäufer sind durch Herbstkäufe gedeckt; die anderen Konsumenten haben bei den hohen Preisen der letzten Monate ihre Pressen wieder in Betrieb gesetzt und haben sich den laufenden Bedarf selbst gepresst. Das werden sie zum grossen Teil so lange fortsetzen, bis die Butterpreise wieder auf der normalen Höhe des Durchschnittspreises der letzten vier Jahre, zwischen 1902 und 1905, angekommen sind. In diesen Jahren hat die Marke Van Houten

1902	1903	1904	1905
67¼ c	62 c	66½ c	66½ c pro ½ Kilo

gleich Mark pro 100 Kilo

226 Mk. 209 Mk. 224 Mk. 224 Mk.

gekostet. Heute steht diese Marke, nominell, auf 311 Mk. für 100 Kilo, erste Kosten. Bei solchen Preisen muss der Absatz ins Stocken kommen, die Vorräte müssen sich anhäufen, und die Preise müssen auf einen Satz kommen, der den Rohstoffpreisen plus Fabrikationskosten entspricht! Erst dann werden die Reservepressen wieder in Ruhe gebracht, erst dann wieder wird Butter gekauft. —

Hoffentlich haben nicht allzuviele Kakaofabrikanten langfristige Pulverkontrakte gemacht und haben die Preise dabei, in der Hoffnung darauf, dass die hohen Butterpreise Bestand behalten, dass der Butterabsatz spielend und gesichert sei, nicht allzu niedrig gesetzt. Das könnte eine arge Enttäuschung geben.

Allerlei.

Heft 286 vom 20. 3. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Mit Heft 288 vom 20. April 1907 — dies ist Heft 286 vom 20. März 1907 — schliesst der zwölfte Jahrgang des Gordian.

Mit Heft 289 vom 5. Mai 1907 beginnt der dreizehnte Jahrgang.

Wir raten, rechtzeitig das Abonnement zu erneuern, damit wir unsere Versandlisten für den neuen Jahrgang so zeitig aufstellen können, dass in der Zustellung des Gordian keine Verzögerung entsteht. Der Abonnementsbetrag ist 20 Mark für Deutschland, 22 Mark für das Ausland. Geldkarten legen wir in diesem Jahre nicht bei, weil das einzelne Heft sonst doppeltes Porto kosten würde, denn jede Ausgabe hat gegen früher vier Seiten Text mehr, wodurch die Portogrenze gerade erreicht wird.

Ueber die von uns geplante Aenderung kann bestimmtes erst in drei oder gar erst in sechs Monaten bekannt gegeben werden. Bis dahin erscheint der Gordian in gewohnter Weise.

V. d. G.

Jean Vilbouchevitch †. Am 27. Januar 1907 ist plötzlich Herr Jean Vilbouchevitch gestorben, der Begründer und Leiter des »Journal d'Agriculture tropicale. Wir erfuhren seinen Tod erst aus der Ausgabe vom 28. Februar d. J., die uns in den ersten Märztagen zuging, und kommen daher erst heute dazu, seiner zu gedenken.

Herr Vilbouchevitch, von Geburt Russe, stand erst im 41. Lebensjahre; er war in Pflanzerkreisen

Digitized by Google

sehr bekannt und beschäftigte sich vorzugsweise mit tropischer Landwirtschaft. Von ihm rühren eine ganze Reihe von Aufsätzen her, die ihn als Meister in diesem Fach zeigen. U. a. übersetzte er auch das Warburgsche Buch über den Kautschuk ins Französische. Seine Verdienste sind von berufener Seite im »Journal d'Agriculture« eingehend dargelegt.

Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft »Viktoria«, Berlin. Am 9. März d. J. ist die Zusammenlegung des Aktienkapitals im Verhältnis von 3 : 2 beschlossen. Der Vorstand fordert jetzt die Aktionäre auf, ihre Aktien einzureichen. Dies muss bis zum 1. September 1907 geschehen sein. Gleichzeitig hat die Generalversammlung beschlossen, die zusammengelegten Aktien, worauf eine Zuzahlung von 500 Mk., die eine Hälfte am 15. April, die andere Hälfte am 15. Juni 1907 erfolgt, in achtprozentige Vorzugsaktien zu verwandeln. Diesen Vorzugsaktien wird der Anspruch auf Nachzahlung der Vorzugsdividende gewährt; sie erhalten ausser den 8 Prozent die gleiche Dividende wie die Stammaktien, und bei Auflösung der Gesellschaft vorzugsweise den Nennwert. Die Aktionäre werden gebeten, sich bis zum 1. April d. J. zu entscheiden, ob sie für ihre Stücke die Umwandlung unter Zuzahlung vornehmen lassen wollen.

Eine neue Verschmelzung in der schweizerischen Schokoladenindustrie wird gemeldet; die schweizerische Gesellschaft für Schokolade- und Kakaofabrikation in Lugano hat sich an die Berner Schokoladenfabrik Tobler & Co. A.-G. angeschlossen. Die Toblergesellschaft hat vor einiger Zeit schon die Schokoladenfirma Michele Talmone in Turin übernommen. Durch diese neue Verschmelzung ist das Kapital des ganzen Toblerschen Unternehmens auf 5½ Millionen Francs gebracht; der Sitz bleibt in Bern.

Lindi-Handels- und Pflanzungs-Ges. m. b. H. Die Gesellschaft siedelt mit dem 1. April d. J. von Koblenz nach Berlin über; ihre neuen Geschäftsräume sind Berlin W. 9, Potsdamerstr. 10—11 II., Zimmer 18—21. Geschäftsführer ist Herr Ludwig Kindt, der auch in Kakaokreisen durch Herausgabe seines Buches »Die Kultur des Kakaobaumes und seine Schädlinge« bekannt geworden ist.

Bern. In Orbe streiken die Arbeiter der Schokoladefabrik. Ihnen schlossen sich die Arbeiter der Firma Kohler und Peter, Vevey, sowie der Schokoladefabrik Bussigny, hier, an.

Fabrique des Chocolats et Cacaos du Léman, société anonyme, Genf. Die Geschäftsverhältnisse sollen sich, nach der »N. Z. Z.«, etwas gebessert haben, indessen bleibt das Aktienkapital auch für das Jahr 1906, gleich wie im Vorjahr, ohne Verzinsung.

Anglo-Suisse Biscuit Co. in Winterthur. Für das Geschäftsjahr 1906 wird eine Dividende von 9 Prozent wie im Vorjahr ausgerichtet.

S. A. des Chocolats F. L. Cailler, Broc. Auf die Actions de jouissance soll sich für 1906 die Ausrichtung einer Dividende von 20 Prozent aus dem Betriebsgewinn ergeben, wie im Vorjahr.

Hamburg. Ein schwerer Unfall ereignete sich in der Gaedkeschen Schokoladenfabrik. Morgens um 5 Uhr stellte ein Maschinist die Maschine an, ohne sich davon zu überzeugen, ob noch jemand dazwischen beschäftigt war. Das war aber leider der Fall. Ein Kollege wurde von dem Getriebe erfasst und erlitt schwere Verletzungen am Rücken und an einer Hand, so dass er ins Krankenhaus gebracht werden musste. Der unvorsichtige Maschinist wurde sofort entlassen, er wird sicher eine schwere Bestrafung zu erwarten haben.

Gehe & Co. A.-G. in Dresden. Der Aufsichtsrat beschloss, für 1906 eine Dividende von 13 Prozent, gegen 12 Prozent im Vorjahr, vorzuschlagen. Hierzu wird bemerkt, dass sich endgültige Ziffern heute noch nicht veröffentlichen lassen.

Detmold. Die Kakesfabrik Fricke & Stieve ist bis auf die Grundmauern niedergebrannt. K.

Wien. Die Wiener Zuckerbäcker-Genossenschaft will noch in diesem Sommer mit dem Bau der geplanten Schokoladenfabrik beginnen.

Neuerrichtungen.

Bremerhaven. Karl Voss, Holstenstrasse 6, eine Konfitürenhandlung;
Münster. Fritz Leyer, Weselerst. 41, eine Konditorei;
Riga. Plocek & Schöbl, Weberstr. 9, eine Konditorei;
Sonderburg. Jörg. Lorentzen, Sundstr. 4, eine Konditorei;
Weissenfels. H. Zilling, Beuditzstr. 1, ein zweites Konfitürengeschäft. K.

Konkurse.

Augsburg. Krämerin Katharina Jung, Stefansgasse E. 142. — Bäckermstr. K. Reichenberger, Holbeinstrasse 1.
Bautzen. Bäckermstr. A. H. Donath, Commerau-Klix. — Bäckermstr. J. K. Lehmann, Seidau 257.
Braunschweig. Bäckermstr. O. Braunschweiger, Fallerslebenstr. 39.
Düsseldorf. Bismarck-Automaten-G. m. b. H. — Zentral-Automaten-G. m. b. H.
Hagenow, Mecklbg. Krämer Karl Cords.
Halberstadt. Konditor H. Neubauer jr.
Leipzig. Delikatessenhändler K. J. E. Berweger, Waldstr. 23.
Markneukirchen. Konditor P. F. Wentzel.
München. Delikatessenhdlr. W. Kessler, Auenstr. 27.
Reichenbach, Vogtl. Krämer E. G. Klotz in Mylau.
Rixdorf. Konfitürenhdlr. M. Bachmann, Nansenstr. 3.
Stuttgart. Franz Beckers Nachf., Kolonialwaren en gros.
Volkach. Bäckermstr. Georg Drescher.
Werdau. Bäckermstr. G. A. Goldammer, Crimmitschauerstr. 4c.

Firmen-Nachrichten.

Arnstadt. Otto G. Schmidt: Kolonialwaren- und Kaffee-Spezial-Geschäft, Inhaber Kaufmann Otto Gustav Schmidt, Prokurist ist dessen Frau Helene Schmidt, geb. Naters.

Bamberg. Konsumhaus Max Glaser: Inhaber ist der Kaufmann Max Glaser, Kolonialwaren- und Delikatessengeschäft.

Barby. »Nahrungsmittelfabrik, G. m. b. H.«: Die Gesellschaft ist durch Beschluss vom 20. Dezember 1906 aufgelöst. Der Kaufmann Richard Dulon in Magdeburg ist Liquidator, der Direktor Christof Luthe zu Magdeburg ist stellvertretender Liquidator.

Bayreuth. Die Firma Heinrich Mulzer, Kolonialwarengeschäft, ist infolge Geschäftsaufgabe erloschen.

Berlin. Gesellschaft Nordwest-Kamerun: Der Direktor Adolph Bourjau ist aus dem Direktorium (Vorstand) ausgeschieden. Durch Beschluss der Generalversammlung vom 7. November 1906 ist die Satzung geändert und bestimmt, dass Urkunden und Erklärungen für die Gesellschaft verbindlich sind, wenn sie unter dem Namen »Gesellschaft Nordwest-Kamerun« von zwei Mitgliedern des Direktoriums oder von einem Mitgliede und einem Prokuristen oder von zwei Prokuristen erfolgen.

— Deutsche Samoa-Gesellschaft mit Zweigniederlassung zu Apia: Der Kaufmann Ernst Ullmann ist

Digitized by Google

aus dem Vorstande ausgeschieden; der Kaufmann Anton May zu Berlin ist zum stellvertretenden Vorstandsmitglied ernannt. Prokuristin ist Lucie Franz zu Potsdam.

— Carl Moldt: Inhaber Ernst Kusch, Kolonialwarenhändler, Berlin. Der Uebergang der Forderungen und Verbindlichkeiten ist ausgeschlossen.

— Handels-Gesellschaft für Nahrungsmittel und Bäckereiartikel m. b. H.: Die Gesellschaft wird aufgelöst. Liquidatoren sind: Prokurist Emil Rudloff in Schlachtensee, Kaufmann Emil Ball in Berlin.

— Nahrungsmittel-Centrale G. m. b. H.: Carl Brinckman ist nicht mehr Geschäftsführer. Kaufmann Alfred Berliner in Schöneberg ist zum Geschäftsführer bestellt.

— Berliner Bonbon- und Schokoladen-Fabrik Auguste Pohl: Inhaberin ist Frau Marie Pohl, geb. Meyer.

— Rixdorfer Genussmittelgesellschaft m. b. H. in Rixdorf: Handel mit Genussmitteln aller Art. Stammkapital: 20000 Mk. Geschäftsführer: Hermann Kubin in Rixdorf.

Brake i. O. Melchior von Gösseln, Ovelgönne: Inhaber Kaufmann Johann Melchior Ludwig von Gösseln, Kolonialwarengeschäft.

Brand, Sachsen. Ernst Helbig in Erbisdorf: Inhaber Kaufmann Ernst Theodor Helbig, Handel mit Kolonialwaren.

Cloppenburg. H. Tobias Tebben zu Garrel: Inhaber Kaufmann Heinrich Tobias Tebben zu Garrel, Kolonialwaren.

Cöln, Rhein. Genussmittelgesellschaft m. b. H.: Die Gesellschaft ist durch Beschluss vom 25. Januar 1907 aufgelöst, der Kaufmann Wilhelm Linck in Cöln ist Liquidator.

Kölner Dampf-Kaffee-Rösterei Paffenholz & Richmann: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Kaufmann Johann Josef Paffenholz ist alleiniger Inhaber der Firma.

— Genussmittelgesellschaft m. b. H.: Die Gesellschaft ist aufgelöst, der Kaufmann Wilhelm Linck ist Liquidator.

Crefeld. Automaten-Gesellschaft m. b. H.: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Sie wird durch ihren Geschäftsführer Jakob Junk als Liquidator vertreten.

Danzig. Danziger Chokoladen-, Marzipan- und Zuckerwaren-Fabrik Schneider & Co.: Das Handelsgeschäft ist in die neu begründete G. m. b. H. »Danziger Chokoladen-, Marzipan- und Zuckerwaren-Fabrik Schneider & Co. Gesellschaft mit beschränkter Haftung« mit dem Sitze in Danzig eingebracht.

Gegenstand des Unternehmens ist die Fortführung des von dem Kaufmann Moritz Cohn betriebenen Handelsgeschäfts in allen seinen Zweigen (Fabrikation von Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren, Engros- und Detailhandel in diesen Waren, sowie Engroshandel in Zucker), ferner die Beteiligung an gleichartigen oder verwandten Geschäften. Das Stammkapital beträgt 200000 Mark. Geschäftsführer sind die Kaufleute Moritz Cohn zu Danzig-Langfuhr und Eugen Post zu Danzig. Dem Kaufmann Georg Cohn zu Danzig-Langfuhr ist Prokura erteilt.

Der Gesellschafter Moritz Cohn bringt das von ihm bisher betriebene Handelsgeschäft dergestalt in die Gesellschaft ein, dass das Geschäft bereits seit dem 1. Januar 1907 auf Rechnung der Gesellschaft geführt wird. Der Wert dieser Einlagen ist nach der Bilanz vom 31. Dezember 1906 auf 230635.22 Mk. festgestellt.

Der Gesellschafter Eugen Post bringt das ihm als bisherigen stillen Gesellschafter an dem Handelsgeschäft des Kaufmanns Moritz Cohn gegen diesen zustehende Guthaben von 47392.97 Mk. ein.

Beide Gesellschafter bringen ein Grundstück ein, dessen Wert auf 40000 Mk. festgesetzt ist, worauf die auf dem Grundstück ruhende Hypothek von 30000 Mk., welche die Gesellschaft mit den Zinsen seit dem 1. Januar 1907 übernimmt, angerechnet wird.

Der Gesellschafter Cohn verrechnet den Wert seiner Einlagen von 235635.22 Mk. auf seine Stammeinlage von 150000 Mk. und der Gesellschafter Post den Wert seiner Einlagen von 52392.97 Mk. auf seine Stammeinlage von 50000 Mk. dergestalt, dass ihnen die Gesellschaft den Ueberrest schuldig bleibt.

Darmstadt. Hess. Lebensmittel-Versandthaus Ph. Secker: Der seitherige Inhaber Philipp Secker ist ausgeschieden. Geschäft und Firma sind auf seine Ehefrau, Marie, geb. Lind, übergegangen. Der Uebergang der Verbindlichkeiten ist ausgeschlossen.

Delitzsch. Gebrüder Boehme, G. m. b. H.: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidator ist Kaufmann Franz Boehme in Delitzsch, sein Stellvertreter Alwin Fiedler in Leipzig.

Delmenhorst. Johann Schierloh: Inhaber Kaufmann Johann Claus Schierloh, Kolonialwaren und Delikatessen.

Dortmund. Dortmunder Cakes-Fabrik Blomberg & Trockel: Persönlich haftende Gesellschafter sind die Kaufleute Otto Blomberg und Heinrich Trockel.

Dülken. H. Kaiser & Co.: Das Geschäft wird unverändert von dem Kaufmann Josef Kaiser in Viersen als Inhaber fortgesetzt. Der Uebergang der im Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch Josef Kaiser ausgeschlossen worden. Die den Kaufleuten Carl Hackenberg, Anton Tummer, Joseph Kaiser und Heinrich Kaiser erteilte Gesamtprokura ist erloschen.

Frankfurt/Main. Metallindustriewerke G. m. b. H.: Den Kaufleuten Louis Fief zu Frankfurt a. M. und Otto Schaaf zu Höchst a. M. ist Gesamtprokura derart erteilt, dass sie gemeinsam zur Vertretung der Gesellschaft berechtigt sind.

Frankfurt, Oder. Frankfurt-Reppener Stärke-Zucker- und Sirup-Fabrik vorm. C. Leuchtenberger, G. m. b. H.: Die Vertretungsbefugnis des Liquidators Felix Mende ist beendet. Die Firma ist erloschen.

Freiburg i. B. Norbert Wolter: Inhaber Norbert Wolter, Kolonialwarenhändler.

Grimma. Reinhold Stamm: Inhaber Kaufmann Ernst Reinhold Stamm, Kolonialwarenhandel.

Hagen, Westf. Arthur de Lorne & Co. Nahrungsmittelfabrik, G. m. b. H.: Die Firma ist geändert in: »Trokka« Nährmittel-G. m. b. H. Der Sitz der Gesellschaft ist nach Berlin verlegt, die Niederlassung in Hagen i. W. ist Zweigniederlassung geworden. Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers Arthur de Lorne zu Berlin ist erloschen. Der Kaufmann Traugott Reiss zu Berlin ist zum Geschäftsführer bestellt.

Halle, Saale. Sächsisch-Thüringische Nährmittel-Industrie, G. m. b. H.: Der Sitz ist von Eisenach nach Halle a. S. verlegt. Gegenstand des Unternehmens ist Herstellung und Vertrieb von Nahrungs- und Futtermitteln und Handel mit Waren aller Art. Das Stammkapital beträgt 20000 Mk. Die Zeitdauer beträgt zehn Jahre. Geschäftsführer ist Kaufmann Otto Grams in Halle a. S. Dieser hat in Anrechnung auf seine Stammeinlage Inventarienstücke im Werte von 2500 Mk. sowie ein Verfahren zur Herstellung von Kunsthonig im Werte von 5000 Mk. in die Gesellschaft eingebracht.

— Albert Gentzsch G. m. b. H.: Stammkapital 50000 Mk. Gegenstand des Unternehmens ist die Erwerbung und der Fortbetrieb des unter der Firma Albert Gentzsch in Halle a. S. bestehenden Spezial- und Versandgeschäfts für Konfitüren, der Handel mit anderen zu der Branche gehörigen Artikeln, die Errichtung von Fabriken oder Handelsgeschäften in gleichen oder ähnlichen Artikeln oder die Beteiligung an solchen Fabriken und Handelsgeschäften. Geschäfts-

Digitized by Google

führer ist der Kaufmann Paul Orzschig in Halle a. S. Von den Gesellschaftern Hausbesitzer Friedrich Rosch in Halle a. S. und Frau Margarethe Zilling, geb. Rosch, in Gross-Flottbeck ist das in Halle a. S. unter der Firma Albert Gentzsch betriebene Kakao- Tee-, Konfitürenspezialgeschäft mit allen Aktiven und Passiven nebst allen Rechten, Kundenverzeichnissen, Materialien, Warenvorräten und Utensilien zum Werte von 50000 Mk. als Einlage eingebracht.

Hamburg. Hermann Voss Nfg.: Das Geschäft ist von dem Kolonialwarenhändler Johann Lienau übernommen und wird unverändert fortgesetzt. Die Verbindlichkeiten und Forderungen sind nicht übernommen.

— Kakao-Einkaufs-Gesellschaft m. b. H.: Der Gesellschaftsvertrag ist am 12. Februar 1907 abgeschlossen. Gegenstand des Unternehmens ist der An- und Verkauf von Rohkakao und sonstigen in der Schokoladenfabrikation erforderlichen Materialien, ferner die Beteiligung an Unternehmungen, welche die Zwecke der Gesellschaft zu fördern geeignet sind. Die Dauer der Gesellschaft ist auf die Zeit bis 31. Dezember 1911 beschränkt. Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt 565000 Mk. Geschäftsführer ist der Kaufmann August Hermann Wilhelm Julius Möller.

Hannover. Lebensmittel-Versandhaus Hannovera Robert Becker: Inhaber Kaufmann Robert Becker.

Hasselfelde. August Grimm in Braunlage: Inhaber ist Kaufmann August Grimm, Kolonialwaren.

Heidelberg. Hermann Rüttinger: Inhaber Kaufmann Hermann Rüttinger, Kolonialwaren- und Delikatessenhandlung.

— Julius Mayer Nachf. Karl Bächle: Die Firma ist in »Central-Drogerie Julius Mayer Nachf. Karl Bächle« geändert.

Kaiserslautern. Der Kaufmann Cornelius Stüssgen, Inhaber der Firma »Rheinisches Kaufhaus für Lebensmittel Cornelius Stüssgen« zu Cöln, hat in Kaiserslautern eine Zweigniederlassung — Kolonialwarengeschäft — errichtet.

Koblenz. Consumhaus Josef Wüst: Das Geschäft ist auf Frau Else, geb. Weber, Ehefrau des Kaufmanns Robert Wüst, übergegangen. Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch die Ehefrau Robert Wüst ausgeschlossen.

Kreuzburg, O.-S. Kaufhaus für Lebensmittel Herbert Tannhäuser: Inhaber Kaufmann Herbert Tannhäuser.

Leipzig. C. R. Kässmodel: Die Prokura von Carl Ernst Oswald Jagemann ist erloschen.

Lörrach. Ph. Suchard, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist Betrieb der Schokoladenfabrikation für eigene oder fremde Rechnung, Fabrikation und Handel mit diesen Artikeln, insbesondere die Uebernahme und Fortführung der zurzeit durch die Zweigniederlassung der Kommanditgesellschaft Russ-Suchard & Cie. in Lörrach betriebenen Schokoladenfabrikation. Stammkapital 250000 Mk. Geschäftsführer sind die Herren Carl Russ-Suchard, Königl. preuss. Kommerzienrat in Neuchatel, Fritz de Rutté, Kaufmann in Neuchatel, Willy Russ-Young, Kaufmann in Neuchatel.

Ludwigshafen. Kölner Konsumgeschäft Franz Dolfer in Neustadt a. H.: Inhaber ist Kaufmann Franz Dolfer. Geschäftszweig: Kolonialwarengeschäft.

— Erste Pfälzische Zwieback-, Bisquit- und Paniermehlfabrik Wilhelm Schäfer jun.: Die Firma ist geändert in »Erste Pfälzische Zwieback-, Bisquit- und Paniermehlfabrik Wilhelm Bauspach«.

Magdeburg. Zuckerfabrik C. Dorendorf & Co., G. m. b. H. und Cichoriendarre C. Dorendorf & Co. G. m. b. H.: Die Vertretungsbefugnis von Georg Rosenhain ist beendet. Oskar Stute ist für sich allein zur Vertretung der Gesellschaft ermächtigt.

Meerane, Sachsen. Friedrich Löffler: Inhaber Kaufmann Gustav Friedrich Löffler, Kolonialwaren.

— Oskar Schädel: Inhaber Handelsmann Hermann Oskar Schädel, Delikatessen.

— Paul Oeser: Inhaber Kaufmann Paul Richard Oeser, Delikatessen.

— Ernst Funke: Inhaberin Frau Emma Klara verw. Funke, geb. Eidner, die das Geschäft von ihrem verstorbenen Ehemann Ernst Heinrich Funke geerbt hat, Kolonialwaren.

Julius Schulze: Inhaber Kaufmann Julius Schulze, Kaffeerösterei und Kolonialwarenhandlung.

München. Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, G. m. b. H.: In der Gesellschafterversammlung vom 10. Januar 1907 wurde die Erhöhung des Stammkapitals um 3000000 Mk. auf 5000000 Mk. beschlossen.

Münster, Westf. Telgter Kaufhaus für Lebensmittel Heinrich Schwienhorst zu Telgte: Inhaber Kaufmann Heinrich Schwienhorst.

Penig. Max Dinger: Inhaber Kaufmann Heinrich Max Dinger, Handel mit Kolonialwaren.

Plauen, Vogtl. Julius Hartenstein Saxonia-Drogerie: Kaufmann Richard Otto Hartenstein in Plauen ist in das Handelsgeschäft eingetreten; die Gesellschaft ist am 1. Februar 1907 errichtet worden.

— Nährmittelwerk Dr. Karl Schweitzer, vormals Dr. Neudeck & Müller: Inhaber Dr. Karl Schweitzer, Apothekenbesitzer in Heilbronn.

Schweidnitz. Central-Automat G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist die Errichtung und der Betrieb eines oder mehrerer automatischer Restaurants in Schweidnitz nach dem neuesten System der Automat-Fabrik Rheinland in Cöln a. Rh. Stammkapital: 42000 Mk. Geschäftsführer: Kaufmann Wilhelm Kabitz in Görlitz.

Gebrauchsmuster.

2 b. 294 447. Schutzvorrichtung an Kakes-Ausstechmaschinen, dadurch gekennzeichnet, dass Winkel am auf- und abbeweglichen Schneidewerkzeughalter die auf feststehenden Achsen hängenden Schutzwände übergreifend das Hochklappen während des Betriebes verhindern. Fa. Rudolph Scheffuss, Hamburg. 30. 10. 06. Sch. 24 252.

53 l. 293 987. Einrichtung zum Ueberziehen von Konfektkernen, mit in Rinnen geführten Tucharmen und doppelten Trockenhebeln. Confectioners Improved Machinery Company, New-York; Vertr.: E. G. Prillwitz, Pat.-Anw., Berlin NW. 21. 15. 11. 06. C. 5551.

53 l. 294 157. Als schräges Parallelogramm ausgeführte Form zur Herstellung von Schokoladenplätzchen. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek-Hamburg. 17. 11. 06. K. 29456.

53 f. 294 653. Osterhasen aus Keeks mit verschiedenfarbiger Zuckerglasur. Gebr. Tiede, Brandenburg a. H. 17. 11. 06. T. 8118.

53 k. 294 798. Vorrichtung zum Kochen von Fruchtsäften im Vakuum unter vollständiger Rückgewinnung der Aromastoffe und des Alkohols. Simon Hayek, Berlin, Pfalzburgerstr. 82. 7. 2. 06. H. 29128.

53 k. 297 092. Apparat zum Kochen von Fruchtsirup mit Vorrichtung zur Vermeidung von Aroma- und Gewichtsverlust und zum Filtrieren und Kühlen. Gustav Christ & Co., Berlin. 13. 12. 06. C. 5609.

53 l. 294 566. Einrichtung zum Ueberziehen von Konfektplatten, bestehend in einer rechenartigen Transportkette. Confectioners Improved Machinery Company, New-York; Vertr.: Geo Prillwitz, Pat.-Anw., Berlin NW. 21. 15. 11. 06. C. 5550.

81 c. 293 009. Verpackung für Schokolade, Zucker- und Bäckerwaren, bestehend aus einer geldrollenähnlichen und mit entsprechendem Aufdruck versehenen, geschlitzten Hülle, in der die mit Stanniol

Digitized by Google

papier umwickelte Ware verpackt wird. Walter Rieger, Dresden, Kaulbachstr. 22. 31. 10. 06. R. 18 196.

81 c. 296 838. Das Feuchtwerden der Bonbons und Konfitüren durch Aufsaugen der Luft verhütender Trockenhalter-Verschluss. Gustav Ad. Parton, Ulm a. D., Frauenstr. 39. 20. 11. 06. P. 11 759.

Musterregister.

Dresden. Firma Hartwig & Vogel in Dresden, ein Paket, versiegelt, angeblich enthaltend zwei Modelle für auf geeignete Weise zusammengehaltene, zerlegbare Tierfiguren aus Schokolade, Zuckermasse oder dergleichen, mit oder ohne inneren Hohlraum, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 5. November 1906.

Hamburg. Zuckerwarenfabrikant Paul Schröder, ein versiegeltes Kuvert, enthaltend zwei Muster von Hustenbonbons, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 3. November 1906.

Hannover. Hannoversche Kakes-Fabrik H. Bahlsen: 1 Paket, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 23. Januar 1907; ferner: ein Kakesmuster, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 25. Januar 1907; ferner: 3 Kartons, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 28. Januar 1907.

München. Franz Kathreiners Nchf., G. m. b. H.: 30 Muster von Etiketten und 13 Muster von Packungen; ferner: 50 Muster von Etiketten, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 3. Januar 1907.

Nürnberg. F. Ad. Richter & Cie., ein Muster einer Lebkuchendose aus dekoriertem Blech mit erhaben geprägten Ansichten, versiegelt, und ein Muster eines Blechstreifens zu einer dekorierten Lebkuchenblechdose, Schutzfrist je drei Jahre, angemeldet am 9. November 1906.

Strassburg, Els. Elsässische Konservenfabrik und Importgesellschaft in Strassburg, Els., Tablettformat mit quadratischen Einteilungen für Lakritze. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 11. November 1906, ferner: 1. Gummilakritzbonbon, darstellend den Hauptmann von Köpenick, 2. Gummilakritzbonbon, darstellend einen Soldatenkopf, Schutzfrist je drei Jahre, angemeldet am 27. Oktober 1906.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Mk. 400 000 gesucht als I. Hypothek für

Kakao-Plantage

auf São Thomé. Produktion 1906 über 280000 kg Kakao. Gefl. Off. unter **J. L. 6522** an **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

Stellung

vorerst als Volontär im Betriebe einer Schokoladenfabrik per sofort gesucht. Angebote unter **K. W. 4136** an **Rudolf Mosse, Köln.**

Lebensstellung.

Für eine bedeutende Schokolade- und Kakao-Fabrik in Dänemark wird zum 1. Juni ein tüchtiger, vorzugsweise unverheirateter Werkmeister gesucht. Derselbe muss die ganze Fabrikation sowohl für einfache und bessere Sorten genau kennen.

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter **1520** an **Sylvester Hvids Bureau, Nygade 7, Copenhagen.**

Schutzkleid D

geeignet für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche:

grau Halbleinen HL III Dtz. Mk. 34.20
grau Halbleinen GH III » » 39.—
ungebleichter Nessel SS » » 34.20

Andere Stoffe und Modelle in Auswahl.

Mützen Halbleinen o. Nessel Dtz. Mk. 3.—

Latzschürzen

gebleichtes Halbleinen Dtz. Mk. 14.40
vorgebleichtes Reinleinen » » 15.—

Grössere Posten noch billiger.

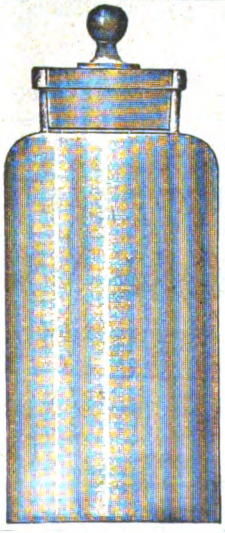
Ernst Krah, Dillenburg 5.

Reisender, in bester Schaffenskraft, w. s. 10 Jahren die Gegenden **Hannover, Westfalen, Oldenburg, Ostfriesland, Braunschweig u. Harz** in der

Kakao-, Schokoladen-, Kakes- und Zuckerwaren-Branche

besucht, unter Detaillisten, Grossisten, Konditoren, Konsum-Vereinen und Fabrikanten eine treue Kundschaft besitzt, wünscht mit leistungsfähigen Häusern zwecks Uebernahme ihrer **Vertretung** gegen Provision oder Fixum in Verbindung zu treten. Letzter Jahresumsatz fast **300000 Mark.** Allerfeinste Referenzen. Gefl. Anerbieten unter **L. F. 652** an den Verlag des Gordian.

Betriebskapital vorschussfrei für Gross- und Industrie-Firmen durch **Max Rudow, Berlin 13.**



Glashüttenwerke Weisswasser Actiengesellschaft Weisswasser O.-L.

□

Bonbongläser und **Ausstellungsgläser** aus la weissem Glas.

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Digitized by Google

Kühlmaschinen!

Spezial-Ausführungen für Schokoladekühlung!

Beste, erstklassige Referenzen.

Vor Ankauf einer Maschine anzufragen, liegt im eigenen Interesse.

Prospekte zu Diensten.

Ernste Reflektanten

wollen über unsere Spezial-Ingenieure zwecks ausführlicher Rücksprache an Ort und Stelle verfügen.

Maschinen- und Motorenfabrik Scharrer & Gross

Goldene Medaillen Nürnberg 1896 und 1906. **Nürnberg.** Gegründet 1864.

System Riebe
Preis Mk. 270
ab Fabrik
Netto.

„Cerbone"

im In- und Ausland patentamtl. geschützter **Apparat**

zum Mischen u. Giessen von **Likörzuckerwaren** speziell solcher mit alkoholhalt. Füllung.

Cerbone ist unentbehrlich zur Massenfabrikation von Arrachobnen, Cognac-Pralinée, Dragée-Einlagen, Mark-Gelée usw.

— **Cerbone** liefert unübertroffene Fabrikate! — Likörguss **ohne Cerbone** nicht mehr denkbar! **Kein Guss** misslingt, weil **keine Kruste** mehr entsteht. — Bis 80 Pfund einmaliges Kochen. Verbesserung des Fabrikates trotz billigerer Herstellung. — Erhöhung der Leistungsfähigkeit, Ersparnis an Geschmack, Arbeitslöhnen, Feuerung und Zeit. — Sonst verdampfender Alkohol wird zurückgewonnen!!

In den ersten 3 Monaten ca. 60 Stück verkauft. Viele Nachbestellungen. Zahlreiche Anerkennungen, z. B. von „Sarotti"-Berlin, Lobeck & Co.-Dresden, Gebr. Stollwerck-Köln a. Rh., T. J. Heddinga-Norden, Th. Hildebrand & Sohn-Berlin, F. O. Richter-Leipzig-Sch., Gesellschaft Einem-Moskau. — Hartwig & Vogel-Dresden (5 Apparate) schreiben: Die uns gelieferten Cerbone arbeiten zu unserer vollen Zufriedenheit.

Dieselben ermöglichen ein rascheres Giessen der Likörfüllungen, diese fallen kräftiger im Geschmack aus und es wird eine Ersparnis an Aroma erzielt! — In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte

Verkaufsgesellschaft für Maschinen u. Apparate, Leipzig, Südstr. 36.

Flachliegende Verpackungskartons

mit Reklamedruck innen und aussen

D. R. G. M. Nr. 280639 und 280640

Schokoladenetiketten, -Hülsen, Faltschachteln aller Art

nach künstlerischen Entwürfen.

HALLESCHE PAPIERWAREN-FABRIK

MAX JOVISHOFF, HALLE A/S.

Digitized by Google

Patent — Auspuder — Maschine „Triumph“

Unerreichte Leistungsfähigkeit — Bedeutende Lohnersparnis — Bruch ausgeschlossen

4 D. R. G. M. — **D. R. P. angemeldet.** — **5 Auslands-Patente.**

Spezialität — System „Haase“

Firma **Bielefelder Bisquitfabrik Strahtmann & Meyer, Bielefeld,** schreibt:

Wir sind mit dem **Gang** und der **Leistungsfähigkeit** der uns vor einigen Monaten gelieferten Auspudermaschine **„Triumph“ sehr zufrieden** und gestatten gern, uns als Referenz aufzugeben.

In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte — Spezial-Offerte.

Staubfreie Arbeitsräume

Kein Puderverlust

Verkaufs-Gesellschaft für Maschinen und Apparate

Teleph. 13626 · **LEIPZIG** · Südstr. 36

Referenzen der angesehensten Firmen des In- und Auslandes

Patent — Abstaub — Maschine — „Ideal“

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gut und billig erhalten Sie Ihre **Etiketten, Umschläge usw.** bei **Dietz Gebr.,** Lahr, Baden.

Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim - Waldhof.**

Direktor

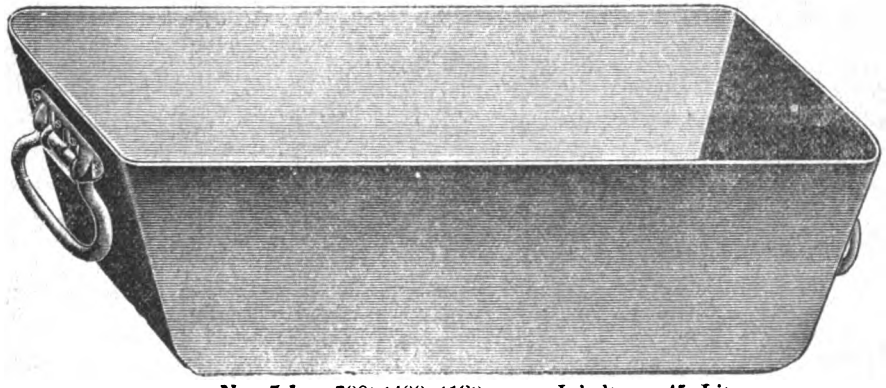
tüchtiger Fachmann mit reichen kommerziellen Erfahrungen, 41 Jahre alt, seit längeren Jahren Direktor einer grösseren Schokol.- und Kakaofabrik Act.-Ges., in sicherer Position, wünscht aus privaten Gründen (Familienverhältnisse) seine Stellung gelegentlich zu wechseln. Suchender kennt die Fabrikation einer der bekanntesten Schweizer Marken aus jahrelanger Praxis. Gefl. Offerten sub W. G. 2699 befördert Rudolf Mosse, Berlin S.W. 19, Jerusalemerstrasse 46/49.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

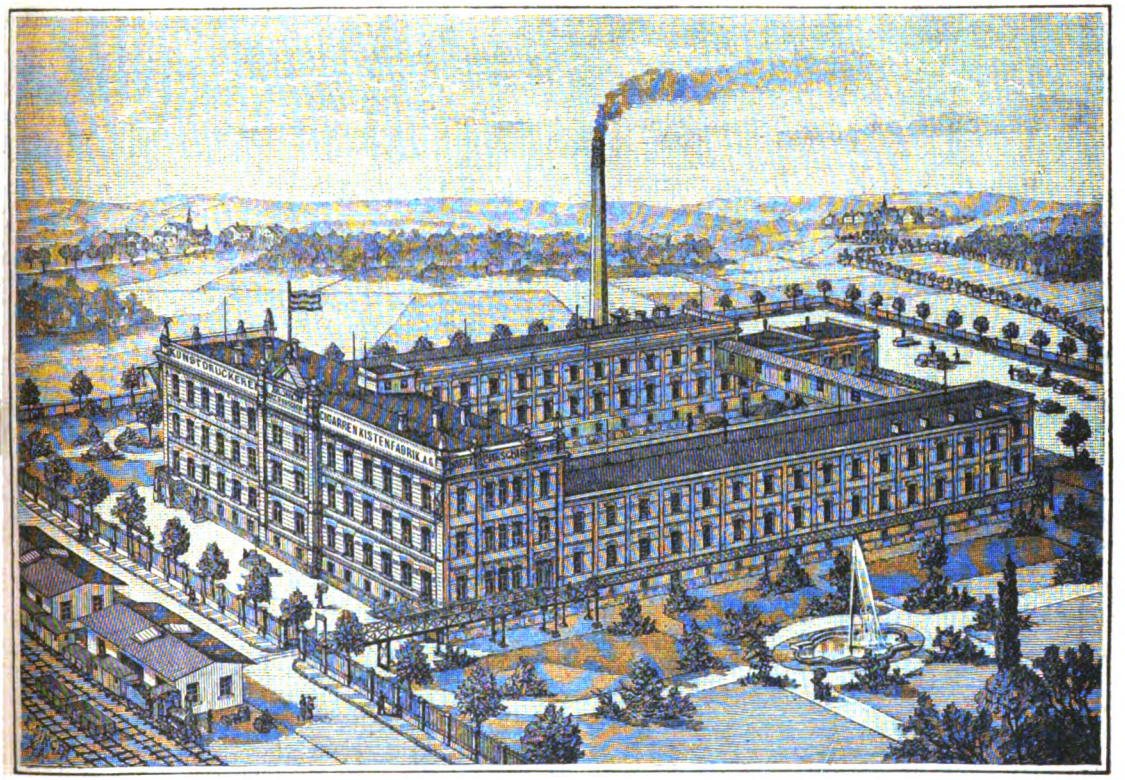
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter

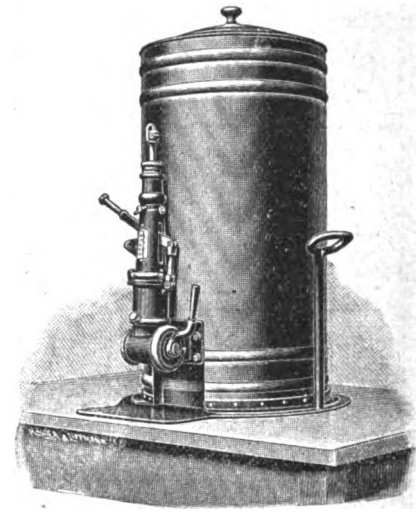
Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik

Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron. oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XII. Jahrgang. **Nr. 287.** Hamburg, 5. April 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

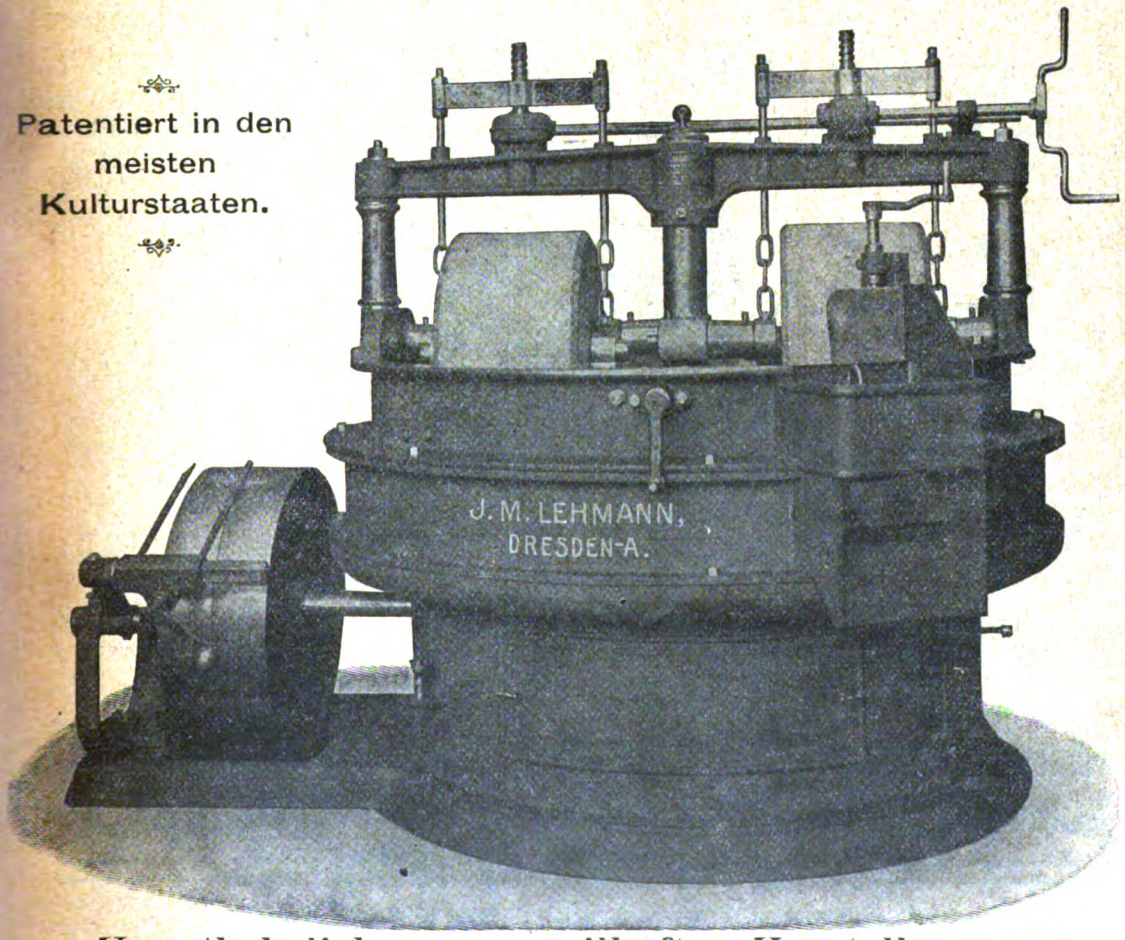
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

Oetker

offeriert

Makrona

D. R. P. Nr. 180869

backfertige Makronemasse

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

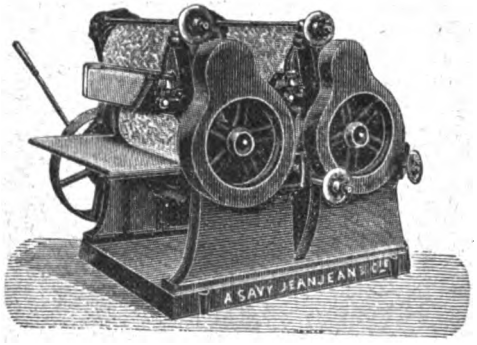
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn. Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 287
vom 5. April 1907.

Los von Lissabon! — Mindestpreise im April. — Mindestpreise und Kundenlügen. — Neue Glossen zur Kakaohausse. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Los von Lissabon!

In Lissabon fehlt es an Aufträgen; die Verladungen, von diesem Platze aus, stocken; die Vorräte wollen nicht kleiner werden, sie wachsen vielmehr. Am 30. März lagen in Lissabon 123 023 Sack.

Im vorigen Jahre lagen im Aprilmonat in Lissabon

am 7.	57,861	Sack
am 14.	50,651	»
am 21.	43,098	»
am 28.	41,390	»

Damals hatten wir bei einem Durchschnittsvorrat von 50 000 Sack im April einen Preis von 48 bis 49 Mk. für 50 Kilo feinen Thomé. Heute sollen wir 80 Mark bezahlen bei einem Vorrat, der statt 50000 Sack — 125000 Sack beträgt!

Und bei derartigen aufgespeicherten, dem Verschimmeln und Verderben ausgesetzten Bohnenvorräten, wagen es gewisse Elemente des Kakaohandels noch, von der Wirkung »ökonomischer Gesetze« zu reden, wagen es gewisse Leute noch immer, mit dunkeln Schätzungen über kommende Ernten die Fabrikanten zu beunruhigen!

Wie wir es zugesagt haben, führen wir bis auf weiteres in jeder Gordian-Nummer die Lissaboner Vorratszahlen vor, damit Jedermann sich ein Urteil über die »Kakaoknappheit« an Hand früherer Vorratszahlen machen kann; die Tabelle steht auf der nächsten Seite.

Von allen Seiten werden wir gebeten, im Gordian ein für allemal die Parole weiter zu tragen

Los von Lissabon!

und **»Los vom Thomé-Kakao«.** Sehr viele Fabrikanten schreiben uns, sie wollten jetzt und in alle Zukunft lieber für Bahia, Samana, Akra, Kamerun usw. höhere Preise bezahlen als für Thomékakao gefordert würde: sie wollten den »Lissabonern« vergelten, was sie ihnen in den letzten Monaten angetan hätten.

Wenn wir diese ärgerliche Stimmung auch verstehen können, so können wir doch nicht alle Pflanzer auf San Thomé und alle Kaufleute in Lissabon in denselben Topf werfen, in dem die Preistreiber sitzen. Es gibt auf der Kakaoinsel San Thomé wohl an 500 Kakaopflanzer; zu dem eigentlichen Preisringe gehört nur eine kleine Sippe von vielleicht 15 oder 20. Allerdings sind es die grössten. Und bei den Lissaboner Kakaokaufleuten steht es ungefähr ebenso. Neben den Leuten, die in dem Spekulieren mit Handelsartikeln ihre Hauptaufgabe sehen, gibt es in Lissabon auch eine ganze Reihe von solchen Kaufleuten, die sich schlecht und recht bemühen, die Aufgaben des Handelsstandes so zu erfüllen, dass sie sich nicht zu der Klasse der Schmarotzer zu zählen brauchen. Diese Unterscheidung muss man überall machen; in Hamburg, London, Le Havre, Neuyork steht es ebenso. —

Trotz dieser Einschränkung, die man gerechterweise machen muss, können wir es nur billigen, wenn der Thomékakao vernachlässigt wird. Er verdient es aus vielen Gründen. Erstens sind seine Besitzer die Schöpfer der gänzlich unberechtigt aufgebauten Hausseperiode, zweitens ist

Digitized by Google

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907	
Datum	Sack	Datum	Sack	Datum	Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1.:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
13. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3. 3.:	90 256	2. 3.:	119 993.
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701	16. 3.:	126 765
		24. 3.:	73 961		
		31. 3.:	67 856	30. 3.:	123 023
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861		
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098		
		28. 4.:	41 390		
		5. 5.:	40 059		
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825		
		19. 5.:	31 720		
25. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001		
12. 6.:	60 155	9. 6.:	43 714		
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631		
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822		
		7. 7.:	49 129		
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858		
22. 7.:	66 097	21. 7.:	77 834		
		28. 7.:	71 035		
5. 8.:	56 209	4. 8.:	73 643		
		11. 8.:	76 375		
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292		
		25. 8.:	68 769		
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800		
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)		
		29. 9.:	42 054		
		6. 10.:	37 180		
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957		
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773		
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)		
		17. 11.:	74 205		
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315		
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019		
		15. 12.:	86 405		
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490		
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610		

*) Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.

qualitativ das, was in den letzten Wochen als Thomékakao angeboten, bemustert und geliefert worden ist, recht oft so ausgefallen, wie wir es am 5. März in Nummer 285 schon meldeten. Wir sagten damals: »Wohin der alte Winterkakao aus den Oktober-, November- und Dezembermonaten seinen Weg finden soll, das möchten wir gern heute schon wissen. Schon fangen die Fabrikanten an zu klagen, dass unter den jetzt gelieferten Kakaos, worunter sich natürlich viel eingelagerter Spekulationskakao befindet, viele muffige Bohnen sind, was kein Wunder ist. Die in den Wintermonaten geernteten Kakaos der Konsumsorten, wie Thomé, Akra, Bahia, Domingo, können kein langes Lagern vertragen. Während sich die gehörig fermentierten und dann ordentlich getrockneten edlen und halbedlen Sorten wie Arriba, Trinidad, Venezuela, durch ein längeres Lagern verbessern, an dem herben bittern Geschmack verlieren, fangen die Konsumsorten wie Thomé, Bahia, Samana, Akra, sehr leicht an, dumpfig zu werden, und schliesslich zu verschimmeln. Zuerst verlieren die Schalen Farbe und Glanz und bedecken sich mit einem grauen schimmeligen Ueberzuge; daran erkennt man schon rein äusserlich, dass man es mit aufgespeicherten Partien zu tun hat. Vieles davon ist nicht reif gegoren und ist mangelhaft getrocknet; die Kerne sind nicht holztrocken und locker, sondern schliffig-feucht und fest. Und wie klitschiges, nicht gut ausgebackenes Brot sehr leicht schimmelt, während gut ausgebackenes Brot sich monatelang geniessbar hält, so halten sich auch die nicht gut getrockneten Konsumbohnen nicht lange. Auf die in Hamburg lagernden, sehr grossen Vorräte dieser Sorten hat nun auch das lange anhaltende, kalte und feuchte Wetter ungünstig eingewirkt. So sind die Klagen der Fabrikanten, dass viel Kakao in der letzten Zeit muffig sei, erklärlich.

Die Fabrikanten können sich gegen derartige, muffig gewordene Spekulationskakaos nicht anders schützen, als dass sie beim Kauf die Bedingung stellen, nur gesunde, nicht muffige oder schimmelige Bohnen abnehmen zu brauchen und bei der Abnahme von je 100 Sack mindestens aus 20 Sack Proben ziehen lassen. Sehr leicht möglich ist, dass durch diese Einsperrung von Kakaos Riesenvermögen verloren gehen; möglich ist, dass die Fabrikanten gezwungen werden, nur frisch geerntete und frisch abgeladene Kakaos zu kaufen, und alles das, was heute in den Häfen der Bedarfsländer liegt, einfach liegen lassen.«

Jetzt kommen wir in die warme Jahreszeit hinein. Schlecht getrocknete, in ihrer Keimkraft nicht abgetötete Bohnen, werden wild, fangen an zu wachsen, wie der Wein im Fass. Warme, feuchte Frühjahrsluft lässt den Kakao in kurzer Zeit innen und aussen verschimmeln. Was sich in der kalten Zeit noch leidlich erhalten hat, das kann bei warmem Wetter dem Verschimmeln nicht widerstehen! Aus den vielen Anzeigen, die wir seit Wochen in dieser Angelegenheit bekommen haben, wollen wir einen längeren Brief wörtlich abdrucken, den uns die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek geschrieben hat; darin ist folgendes gesagt:

›Die ärgsten Volksfeinde

sind gegenwärtig in unserm Kreise die Kakaobohnenspekulanten. Gleich den Getreidewucherern früherer Zeiten machen sie sich kein Gewissen daraus, ein für die heutige Normalernährung geradezu notwendiges Genussmittel durch künstliches Zurückhalten der Vorratsmengen zum Schaden der Volksgesundheit, der Erwerbs- und Kaufkraft Hunderttausender fast um das Doppelte zu verteuern. Aber nicht genug damit! Sie untergraben förmlich systematisch die Existenz der Pflanzer, die zunächst ohnehin von den hohen Notierungen nur geringen Nutzen haben, da viele die vorjährige Ernte noch zu billigen Preisen an die damaligen Baissespekulanten verkaufen mussten, die darauf Haussespekulanten geworden sind. Diese weitere Folge ergibt sich mit eindringlicher Klarheit, wenn man die Vorgänge der letzten Jahre auf dem Gebiete des Kakaos überblickt.

Digitized by Google

Kaum haben die Fabrikanten den Konsum von billigen Kakaos und Schokoladen auf jene Höhe gebracht, die notwendig war, um die stark zunehmenden Mengen unfachmännisch geernteter, ungenügend fermentierter und nachlässig getrockneter Bohnen, die keine Lagerung vertragen, so frisch wie nur möglich verarbeiten zu können, und damit konsumfähige, gesunde Fabrikate auch in volkstümlichen Preislagen geschaffen, da beginnen auch schon die Spekulanten mit dem Zerstörungswerk, mit der Einlagerung gerade dieser so leichtverderblichen Bohnen zum Zwecke der Preistreiberei. Sie haben mit halben Sinnen etwas von der Möglichkeit gehört, Kakaobohnen auf Lager zu nehmen, indes nicht beachtet, dass nur vollständig trockene, braun gerottete und absolut gesunde Bohnen, aber auch diese nur sechs Monate lang, und nur auf durchaus trockenen Fabrikspeichern, gelagert werden dürfen, weil die durch Fermentation entwickelten Fäulniserreger selbst bei schärfster Trocknung nicht gänzlich zu töten sind und bei Zutritt neuer Luftfeuchtigkeit verderbend wirken. Kakaobohnen ziehen aber bekanntlich leicht Feuchtigkeit an und deshalb sind die an dünstenden Hafengewässern belegenen Spekulantenläger wahre Stockungsanstalten für Kakao.

So kommt es, dass, während in normalen Zeiten Kakaopulver zu 100 Pfennig Detailpreis aus gesunden Bohnen herzustellen möglich war, es nach kaum halbjähriger Dauer der Spekulation fast keine gesunden Bohnen mehr unter solchen Sorten gibt, die noch zu Kakaopulver im Detailpreis von 150 Pfennig verarbeitet werden können, weil alle geringen, unedlen Sorten, wozu leider seit Jahren auch die weitaus meisten Partien der jetzt in grossen Mengen aufgestapelten Thomékakaos gerechnet werden müssen, nur bei schnellster Aufeinanderfolge von Ernte, Transport und Verarbeitung ein geniessbares Fabrikat ergeben. Denn nur durch den Röstprozess kann die Gefahr des Verderbens beseitigt werden.

Es kehren also die Zeiten von 1898/1900 wieder, in denen wir darauf hinweisen mussten, dass

Millionen Kilo verdorbener Kakaobohnen

verarbeitet würden. Auch damals hatten die Spekulanten Kakao in grossen Mengen eingelagert und verderben lassen. Die Folge dieser Verschlechterung des Rohmaterials in Verbindung mit den hohen Preisen hierfür war ein Stillstand des Verbrauchs, der durch die Bevölkerungszunahme in einen starken Rückgang verwandelt wurde. Dieser Verbrauchsrückgang führte wiederum zu einer jahrelang andauernden Baisse von 1903/1906, gerade wie 1894/1897 vor der Hausse von 1898/1900. So treiben die unproduktiven Spekulanten mit den Interessen der Pflanzer, Fabrikanten und Konsumenten solange ihr Spiel, bis ein ununterbrochenes Auf und Ab der Preise erreicht ist, durch das allein ihr Weizen zu blühen vermag.

Damit uns von solchen Herren, die aus Eigennutz oder auch nur aus Bequemlichkeit Vogel Strauss-Politik treiben, nicht vorgehalten werden kann, dass wir die Tatsachen übertrieben, haben wir alle uns seit Januar d. Js. zugesandten Muster von Lokopartien solcher Bohnen schneiden, listenmässig zusammenstellen und in den Originalmusterbeuteln nebst den Offertbriefen aufbewahren lassen. Unter mehr als 80 Mustern über 20000 Säcke, etwa 1¼ Millionen Kilo, befanden sich nur drei Muster über 600 Säcke, die vollständig gesunde Bohnen enthielten. Die übrigen Partien enthielten bis zu 46 Proz. beschädigte, meist durch Lagerung verstockte Bohnen, die in rohem Zustande einen schimmligen Geschmack haben. Der Durchschnitt mancher Sorten ergab zirka 20—24 Proz. Beschädigung.[1])

Wenn die Spekulanten aus den Qualitäten ihrer Bohnen, die sie während der Hausse- und Normalperioden unter den Fingern gehabt haben, Lehren gezogen hätten, dann wären sie wohl vorsichtiger gewesen, und hätten keine Grube gegraben, in die sie selbst hineinfallen können.

Solange eine Industrie klein ist — und bis vor zehn Jahren durfte man das von der unsrigen behaupten — wird wenig Aufklärungsarbeit geleistet, und die Spekulation kann leicht im trüben fischen. Je grösser aber die Industrie, desto grösser die Interessen, und desto hartnäckiger auch der Kampf zur Verteidigung derselben. Deshalb darf unsere Industrie heutzutage nicht mehr allein die Konsumenten darauf aufmerksam machen, dass sie die billigsten Fabrikate solange nicht kaufen dürfen, als die Kakaohausse besteht, sondern sie muss auch die Pflanzer darauf hinweisen, dass sie die Unsicherheit ihrer Existenz nur den unproduktiven Eingriffen der Spekulanten zu verdanken haben. Und diese Unsicherheit wird durch die diesmalige Spekulation erheblich verschärft!

Unter den aufgespeicherten Vorratsmengen unedler Bohnen, die etwa 20 Millionen Kilo betragen werden, können sich heute schon 4 Millionen Kilo verdorbener Bohnen befinden, die leider nicht auszulesen sind, da ihre innere Beschaffenheit von aussen nicht zu erkennen ist. Je länger die Einlagerung dauert, desto schlechter werden die Bohnen, und desto mehr muss sich der Konsument, nicht allein infolge der für den Massenkonsum zu hohen Preise, sondern auch infolge der schlechten Fabrikatsqualität, vom Kakaotrinken abwenden und sich wieder an Kaffee und Tee gewöhnen. Die Argumentation, dass die durch günstigere wirtschaftliche Verhältnisse gesteigerte Kaufkraft des Publikums höhere Preise rechtfertige und der Konsum nicht zurückgehen werde, ist Schuljungenweisheit. Denn die hohen Preise können nur durch Einlagerung grosser Mengen erzielt werden. Die Einlagerung schafft aber verdorbene Bohnen, und so geht neben den höheren Preisen die Qualitätsverschlechterung einher, eine Tatsache, wie sie überall bei leichtverderblicher Spekulantenware zu beobachten ist. Und es dürfte wohl auch dem an Gedankenarbeit wenig Gewöhnten klar sein, dass mit der Vermögenssteigerung des Volkes auch dessen Genussempfindlichkeit steigt, und dass es demzufolge heutzutage noch weniger möglich sein wird als in der Spekulationszeit von 1898/1900, aus verdorbenen Kakaobohnen hergestellte Fabrikate, deren schlechter Geschmack durch Gewürze verdeckt wird, zu verkaufen, geschweige denn fortgesetzt zu verbrauchen.

Bei dieser Sachlage muss selbst der den

---

1) In einem Berichte der Firma Rabeler, Rickmers & Co., Hamburg, vom 16. November 1906 heisst es: »Die erwarteten grösseren Angebote in Thomé- und Bahia-Kakaos sind nicht gekommen; das wenige, was angeboten ist, wurde sofort zu vollen Preisen schlank aus dem Markt genommen, und selbst für fair fermented Bahia mit 20 Prozent Muff, wurde der enorm hohe Preis von 66½ sh bezahlt«.

Danach waren schon im November lagerbeschädigte Partien im Markt.

Digitized by Google

Spekulanten freundlich gesinnte Pflanzer zu der Ueberzeugung kommen, dass je höher die Haussepreise, desto niedriger, zur Freude der Spekulanten, die unausbleiblichen Baissepreise sein werden. Denn je mehr der Verbrauch in Haussezeiten zurückgeht, je mehr Menschen sich des Kakaogenusses, wegen zu hoher Preise oder zu schlechter Qualität, entwöhnen, desto grösser müssen die Vorratsmengen werden, zumal bei den sich jährlich steigernden Erntemengen, bei den Schwierigkeiten, den Kosten und der Zeitdauer, das vom Kakaogenuss entwöhnte Publikum wieder für Kakao zu gewinnen. Oder glaubt jemand, dass dasjenige Publikum, dem es in den letzten Jahren möglich war, schon für 80 Pfg. ein Pfund Kakaopulver aus gesunden Bohnen zu erhalten, heute zwei Drittel mehr, d. h. 130 Pfg. zahlen und dafür die durch Verarbeitung ungesunder Bohnen entstandene schlechtere Qualität in den Kauf nehmen wird?

Ausserdem muss man noch in Betracht ziehen, dass in den letzten vier Jahren Kakaopulver mit dem Kaffee auf gleichem Detailpreis stand. Infolgedessen hat ein grösserer Teil des Publikums statt des zehrenden Kaffees lieber den sättigenden Kakao getrunken. Dieser Teil der Konsumenten ist selbstverständlich von vornherein bei den erhöhten Kakaopreisen, besonders bei gleichzeitiger Verschlechterung der Qualitäten verloren.

Deshalb ist es die höchste Zeit, dass Pflanzer wie Konsumenten die Fabrikanten in ihrem Kampfe gegen die Spekulanten unterstützen: Die Pflanzer, indem sie sich mit den Fabrikanten in Verbindung setzen, damit diese durch direkte Bezüge frische Kakaobohnen zur Verarbeitung erhalten, und damit der nicht nur unproduktiven, sondern auch nach allen Seiten hin verderblichen Arbeit der Spekulanten ein Damm entgegengesetzt wird. Die Konsumenten, indem sie ausdrücklich ungewürzten Kakao verlangen. Denn, wie allgemein bekannt ist, kann durch künstliche Würzung mit Zimt, Nelken, Macis usw. die Verarbeitung mehr oder weniger verdorbener Kakaobohnen ermöglicht werden, weil der Geschmack der Würze den Geschmack des verdorbenen Kakaos zunächst verdeckt.

So haben beide geschädigte Teile, Pflanzer und Publikum, jeder seine besondere Waffe gegen den auf ihre Kosten lachenden Dritten, die Spekulanten, in der Hand. Wenn beide Teile ihre Waffe energisch und nachdrücklich zu gebrauchen wissen, dann wird sich auch hier wieder zeigen: Wer zuletzt lacht, lacht am besten. Und dann können die Herren Spekulanten ihre faulen Kakaobohnen selber essen. Vielleicht teilen diesen Genuss diejenigen Bankiers mit ihnen, die ihre Vorräte bevorschussen.

Kakao-Kompagnie Theodor Reichardt Gesellschaft mit beschränkter Haftung.«

Hoffentlich findet diese Tatsachensammlung seitens der grössten deutschen Kakaofabrik ein verständnisvolles Echo in den Zeitungen der kakaobauenden Länder.

Will man die Parole »Los von Lissabon« gelten lassen, dann erweitere man sie in »Los vom Spekulationskakao«, damit die Fabrikanten sicher sind, dass sie keinen Kakao bekommen, der durch lange Einsperrung zu Spekulationszwecken zum grossen Teil »lagerbeschädigt«, d. h. verschimmelt ist. Die in der Kakao-Einkaufsgesellschaft vereinigten 33 deutschen und schweizer Firmen haben ja ihren Geschäftsführer in Hamburg, der nicht bloss oberflächliche Proben stechen lassen, sondern der die ihm angebotenen Partien auch darauf prüfen kann, wann sie zu Lager gekommen sind. Um den Spekulanten das Einlagern zu versauern, sollten die Fabrikanten bis auf weiteres nur ankommende Partien kaufen; es liegt das in ihrem Interesse, weil es sie gegen Lieferung beschädigter Bohnen am besten schützt.

Geben wir hier in Deutschland die Parole aus: »Los von Lissabon«, so geben einige Lissaboner anscheinend die Parole aus: »Los von Hamburg«. Die öfters hier genannte Firma Henry Burnay & Co. hat einen Abgesandten in die Bedarfsländer geschickt, Herrn Jordan aus Lissabon. Herr Jordan, der früher in London mit Herrn Justus ein Kakaogeschäft betrieben hat, hat England besucht und ist augenblicklich in Deutschland, um für die Firma Burnay zu wirken. Seine Hauptaufgabe scheint, nach den Schilderungen zu schliessen, die uns zugegangen sind, darin bestehen zu sollen, den schlechten Eindruck, den die deutschen Fabrikanten von den geschäftlichen Grundsätzen der Firmen Burnay und Weinstein haben, zu verwischen, und alle Schuld auf andere, besonders auf den Pflanzerring zu schieben.

Wir dürfen den Brief eines Fabrikanten abdrucken, den wir kurz nach einem Besuch des Herrn Jordan bekommen haben; der Brief lautet:

»Herr Jordan legte dar, dass der Ring der Pflanzer in Lissabon von Anfang an lediglich das gute Bestreben gehabt habe, der Spekulation und der Fixerei einen Hemmschuh anzulegen und dies durch Festlegung eines Vorrates von ca. 50000 Sack Kakao zu erreichen. Nachdem der Ring eine zehnprozentige Preiserhöhung, welche dem Pflanzer notgetan habe, glatt erreicht hätte, wäre die Lust am Gewinn grösser geworden, und da die Spekulution auch in den anderen Kakaomärkten eingegriffen habe, seien die weniger zu rechtfertigenden Verhältnisse, wie wir sie jetzt in Lissabon haben, eingetreten. Die Firmen Weinstein, Burnay usw. seien von dem Pflanzerring verpflichtet worden, nicht unter bestimmten Preisen abzugeben, und es sei ihnen immer nur ein bestimmtes Quantum zur Verfügung gestellt worden, sodass sie garnicht in der Lage gewesen wären und auch heute nicht wären, frei zu handeln, denn, so führte Herr Jordan aus, wollten wir heute billiger abgeben, um den Markt zu beeinflussen, dann würden wir von den Pflanzern boykottiert werden. Der Pflanzerring, dem ja die verschiedensten Elemente, d. h. grosse und kleine Pflanzer, angehörten, stehe heute auf dem Standpunkte, die Entwickelung des Marktes abzuwarten und das Risiko zu tragen, selbst wenn durch die herankommenden Ernten sie gezwungen werden würden, mal ihren Stock an Stelle von 79 Mk. zu 60 Mk. zu verkaufen. Heute ihre Ware nach und nach billiger anzubieten, wären sie nicht willens, denn sie glaubten, dass, sobald sie mit einer Preisermässigung kämen, die Zurückhaltung noch grösser werden würde, weil man annehmen würde, sie müssten verkaufen.

J. gibt gern zu, dass der Stock heute ca. 130000 Sack betrüge. Der Zweck dieses Besuches sei, mit den Firmen Fühlung zu nehmen; er glaubt gern, dass wir in zwei Monaten billigere Preise haben würden.

Ich habe auf diese Ausführungen hin kurz Folgendes gesagt: Das Bestreben der Pflanzer, auf die grossen Preisschwankungen im Kakao-

Digitized by Google

markte regulierend einzuwirken, wäre vom kaufmännischen Standpunkte aus durchaus berechtigt. Die Stellung, welche der Pflanzerring und mit ihm die Lissaboner Händler aber im Laufe der Zeit eingenommen hätten, und die Tatsache, dass ihre Begehrlichkeit die Ursache der enormen, nicht berechtigten Hausse geworden sei, stemple Lissabon zum Verbrecher an den Interessen unserer Industrie, und sie brauchten sich nicht zu wundern, wenn unsere Industrie einmütig den Thomé-Kakao in Verruf erkläre. Dazu sei, wie ja die Zurückhaltung der deutschen Fabrikanten beweise, bereits der Anfang gemacht, und alle Bestrebungen gingen dahin, nicht nur jetzt den Thomékakao zu meiden, sondern den Herren auch für die Zukunft einen Denkzettel zu geben, sodass sie erfahren würden, wie unklug sie gehandelt hätten.

Einen geschäftlichen Verkehr mit Lissabon lehnte ich ab mit der Begründung, den Herren sei ja bekannt, dass eine Kakao-Einkaufs-Gesellschaft gegründet sei und sie möchten sich nur an diese wenden, denn es wäre natürlich, dass dieses Unternehmen, welches nicht zum Spasse gegründet worden sei, unterstützt würde.«

* * *

Aehnliches wird von anderer Seite auch berichtet. Die Fabrikanten werden ja herausfinden, was sie von dem Vortrage des Herrn Jordan-Burnay halten können. Vielleicht kommt Herr Jordan auch nach Hamburg; wir werden uns gern mit ihm so offen unterhalten, wie es früher öfter in London und Lissabon geschehen ist. --

Mindestpreise im April.

Nach den Beschlüssen der Generalgruppen-Versammlung (Punkt 4 der Tagesordnung vom 17. Februar, Referent Herr Carl Stollwerck) sollen die fünf Vorsitzenden der fünf Ortsgruppen Dresden, Berlin, Hamburg, Cöln, Stuttgart, in jedem Monat, am achten Tage, sich darüber verständigen, welche Mindestpreise für Kakaopulver und Schokolade **billigster** Qualität für den laufenden Monat gelten sollen. Wenn die Preisveränderungen im Rohmaterial, also bei Kakao, Kakaobutter, Zucker weniger als 3 Proz. betragen, dann sollen die alten Preise bleiben.

Die letzte Kakaobutterauktion in Amsterdam hat, wie aus dem Spezialberichte zu ersehen ist, die Preise für Kakaobutter der Marke Van Houten um 40 Mark für 100 Kilo, oder um 12 Proz. gegen Februar sinken lassen; der Preis der Nebenmarken ist gegen den Februar um 44 Mk. für 100 Kilo oder um 13 Proz. zurückgegangen. (Wir setzen die heutigen Preise deshalb nicht den Märzpreisen, sondern den Februarpreisen gegenüber, weil die heute gültigen Mindest- und Normalpreise auf Grund der Februarbutterpreise gefunden wurden und seit dem 17. Februar in Kraft geblieben sind.) Bei einem solchen Preisrückgange für Kakaobutter hat die Preiskommission die Pflicht, sehr schnell zusammenzutreten und neue Preise für Kakaopulver vorzuschlagen oder festzusetzen.

Nach den Vereinbarungen soll diese Kommission erst am 8. April beraten, und die dann gefundenen Preise sollen eine Woche später, also am 15. April, in Kraft treten.

Zu welchem Resultate wird und muss die Preiskommission für April kommen?

Die Firma Van Houten hat in der Aprilauktion Brutto 83,65 cents gleich Brutto 281,50 Mk. für 100 Kilo, frei Amsterdam, Kassa ÷ 1 Proz. erzielt. Das ergibt der Firma Van Houten einen Nettoerlös von rund 271 Mk. für 100 Kilo ab Weesper Fabrik.

Die Nebenmarken sind mit brutto 81⅜ cents, gleich brutto 274 Mk. verkauft worden. Das ergibt der Dejongfabrik einen Nettoerlös von rund 265 Mk. ab ihrer Fabrik, und der Hallischen Mignonfabrik einen Nettoerlös von rund 264 Mk. für 100 Kilo verpackter, Netto gewogener Kakaobutter, ab ihrer Fabrik in Halle.

Mit höheren Preisen können die an der Fabrikation des billigsten Pulvers beteiligten anderen deutschen Fabriken auch nicht rechnen. Hat man also am 17. Februar in Berlin bei der Preisfindung des Kakaopulvers noch die Butter mit 330 Mk. eingesetzt, so muss man heute sich mit einem wesentlich niedrigeren Preise abfinden, wodurch der Preis des Kakaopulvers erhöht werden muss.

Wollen wir der Preiskommission in die Hände arbeiten und uns der Stollwerckschen Tabellen bedienen (Formular A), dann ergibt sich folgendes: Als unverzollter Rohkakaopreis muss 150 Mk. für 100 Kilo gelten = verzollter Butterpreis (81⅜ cents) = 276 Mk. für 100 Kilo.

Wenn für Rohkakao unverzollt in Hamburg 150 Mk. für 100 Kilo zu zahlen sind; wenn darauf 20 Mk. an Zoll, 2 Mk. an Fracht, 25 Proz. Zuschlag für Einbrand und Reinigungsverlust, 18 Mk. für Arbeitslohn und Betriebsspesen zu zahlen sind und wenn 38 Proz. Butter abgepresst werden, dann kostet das Kakaopulver dem Fabrikanten

im Einkauf =	196.—	Mk. f. 100 Kilo
Wird dazu gerechnet		
1 Proz. Verlust	2.—	»
die Verpackung	5.—	»
Fracht	4.—	»
so ergibt sich ein Einkaufspreis von	207.—	Mk. f. 100 Kilo
Treten dazu für Steuern, Kontor-, Verwaltungs-, Reisespesen, Verluste usw. 20 Proz. einschl. des Gewinnes für den Fabrikanten mit	41.40	»
so ergibt sich als Verkaufssatz der Normalpreis von	248.40	Mk. f. 100 Kilo
oder ein Mindestpreis von	236.40	» » 100 »

Danach werden die Aprilpreise für Kakaopulver billigster Qualität sein müssen für 100 Kilo:

248.40	bis 244.40	Mk. bei Mengen	bis	99 Kilo
244.40	» 240.40	» »	»	499 »
240.40	» 236.40	» »	über	500 »

Wir haben den Butterpreis von 276 Mk. verzollt natürlich **nicht** nach dem Van Houtenschen Preise, sondern nach dem Preise von Nebenmarken ermittelt; sonst aber haben wir uns nach Formular C der Stollwerckschen Berechnung gerichtet, die bei 81¼ cents = 276 Mk. ergibt, als Amsterdamer Auktionspreis ÷ 3 Proz. Spesen (womit man nicht auskommt, es müssen 4 Proz. oder 10 Mk. auf 100 Kilo gerechnet werden) ÷ 15 Mk. für Einformen, Verpacken, zuzüglich 25 Mk. für Zollvergütung; alles auf 100 Kilo berechnet.

Die Berechnung sieht nach dieser Tabelle C so aus:

Hat die Butter in der Amsterdamer Auktion gebracht	81¼ cents
so sind das für 100 Kilo =	274.60 Mk.
Davon 3 Proz. ab	8.24 »
Netto	266.36 Mk.

Digitized by Google

Ab für erspartes Einformen und ersparte Verpackungsarbeit u. Material	15.—	»
Wert der unverpackten Butter Netto	251.36	Mk.
Dazu deutsche Rückzollvergütung	25.—	»

ergibt einen verzollten Preis von 276.36 Mk. für 100 Kilo, der rund mit 276 Mk. zu Kalkulationszwecken eingestellt werden soll.

* * *

Bei der Festsetzung der Schokoladenpreise sollen eine Tabelle B mit Formular B als Grundlage für die Kalkulation gelten. Bei einem Bohnenpreise von 150 Mk. unverzollt, Butterpreise von 330 Mk. verzollt, war man am 17. Februar zu einem Grundmassenpreis von 106 Mk., zu einem Einkaufspreise von 119.46 Mk., zu einem Normalpreise von 143.36 Mk., zu einem Mindestpreise von 137.36 Mk. für 100 Kilo allerbilligster Sorte gekommen.

Diese Preise werden nun für April herabgesetzt werden müssen, da sonst derselbe Dispositionsfehler mit seinen Folgen entstehen würde, der durch die zu hoch gestellten Februar/Märzpreise für Kakaopulver entstanden ist.

Nach Tabelle B stellt sich bei einem Rohbohnenpreise von 150 Mk. unverzollt, bei einem Butterpreise von 276 Mk. verzollt, der Preis für 100 Kilo Schokolademasse (48 + 12 + 140) auf rund 102.75 Mk.

Dazu 1 Proz. Verlust	1.05	»
Einformungskosten	3.—	»
Verpackungsarbeit und Material	3.—	»
Kisten	2.40	»
Fracht im Durchschnitt	4.—	»
Zusammen ergibt sich ein Einkaufspreis für 100 Kilo von	116.20	Mk.
Dazu treten 20 Proz. Zuschlag für Vertriebsspesen aller Art u. Gewinn	23.20	»

sodass sich ein Verkaufssatz von 139.40 Mk. als Normalpreis für 100 Kilo ergibt. Der Mindestpreis würde also 133.40 Mk. sein. Das ergibt rund eine Ermässigung von 4 Mk. auf 100 Kilo.

Kurz zusammengefasst müssen also die Fabrikanten und ihre Abnehmer damit rechnen, dass sich die Preise der billigsten Schokolade im April um 4 Mark für 100 Kilo ermässigen, die Preise für Kakaopulver aber um 8 Mk. für 100 Kilo erhöhen werden, gegenüber den Preisen, die für Februar und März bestanden haben. Es werden gelten im April

		für 100 Kilo
für Kakaopulver als	Normalpreis	248.40 Mk.
»	Mindestpreis	236.40 »
für Schokolade »	Normalpreis	139.40 »
»	Mindestpreis	133.40 »

Vorsichtige Fabrikanten werden mit der Erhöhung ihrer Pulverpreise bald beginnen, auch wird es nützlich sein, wenn die Preiskommission mit der Festlegung der neuen Preise nicht bis zum 15. des Mts. wartet, sondern sobald wie möglich damit herauskommt.

Mindestpreise und Kundenlügen.

Vor 14 Tagen haben wir geklagt, dass bei uns verschiedene Beschwerden darüber eingelaufen seien, dass die vereinbarten Mindestpreise für die billigsten Fabrikate, für das billigste Kakaopulver und für die billigste Haushaltschokolade von solchen Firmen nicht eingehalten seien, die sich durch Unterzeichnung eines Verpflichtungsscheines gebunden halten müssten. In der Zwischenzeit haben wir uns weiter erkundigt und wir müssen sagen, trotzdem hier und da über abweichende Preise berichtet worden ist, so ist, im ganzen genommen, doch zu sagen, dass die Vereinigung ihre kontrollierende und preishaltende Wirkung durchaus aufrecht hält. Schlimm allerdings soll die Preisunterbietung bei Kakaopulver Ende Februar und Anfang März gewesen sein. Hier scheint uns aber auch ein Rechen- oder Dispositionsfehler schuld zu sein, der auf der letzten Generalgruppenversammlung in Berlin entstanden ist. Auf dieser Versammlung sind Stollwercksche Tabellen verteilt, verlesen und benutzt worden, die eine allgemein gültige Preisfestsetzung für Kakaopulver und Schokolade schaffen sollen. Die Stollwerckschen Tabellen sind ähnlich so ausgearbeitet, wie wir sie vor fünf Jahren in den Heften 181 und 183 gebracht haben, und wie sie in verschiedenen Fabriken geführt werden.

Der Mindestpreis für Kakaopulver wurde am 17. Februar auf dieser Versammlung für 100 Kilo auf 228 Mk. festgesetzt. Dieser Preis steht im Widerspruch mit dem Ergebnis der Stollwerckschen Tabellen, wie auch die Probekalkulation, die damals in Berlin von den anwesenden Gruppenmitgliedern angestellt worden ist, ergeben hat. Man hatte bei der Probekalkulation einen Bohnenpreis von 150 Mk., einen Butterpreis von 330 Mk. angenommen, und war dann unter Berücksichtigung von 1 Prozent Verlust, 5 Mk. für Verpackung, 4 Mk. für Fracht, 20 Prozent für Vertrieb und Gewinn auf einen Normalpreis von 207,77 Mk., auf einen Mindestpreis von 195,77 Mk. (die Spannung soll 12 Mk. betragen) gekommen. —

Trotzdem man also an Hand der gültig sein sollenden Stollwerckschen Tabellen auf einen Normalpreis von rund 208 Mk., auf einen Mindestpreis von rund 198 Mk. kommen musste und gekommen ist, beliess man den Normalpreis bei Kakaopulver auf 236—240 Mk., den Mindestpreis auf 228—232 Mk. für 100 Kilo. Dieses geschah auf einen Antrag der Ortsgruppe Berlin und dieser Antrag wurde, wie es in dem Bericht über die Generalgruppenversammlung heisst, einstimmig angenommen. —

In diesem Beschlusse sehen wir einen Dispositionsfehler. Sollen die Stollwerckschen Tabellen einen praktischen Wert bekommen, stellen sie in Wirklichkeit in ihren Ausrechnungen tabellarisch die Preissätze dar, die jeder Fabrikant, wenn er sein Fortkommen finden will, fordern muss, dann muss sich auch daran gehalten werden. Es ist ein Fehler, wenn man davon willkürlich abweicht. Und weil man willkürlich am 17. Februar die Mindestpreise um 30 Mk. für 100 Kilo zu hoch festgesetzt hat, darum haben wir die gegenseitigen Unterbietungen bekommen.

Dass die unterbotenen Preissätze — wir hörten, dass die Kakaofabrik Santosa zu 180 Mk und darunter Abschlüsse in Kakaopulver gemacht hat — den Fabrikanten nun schliesslich durch den Rückgang der Butterpreise wenig Freude machen werden, ändert daran nichts. Wer heute die Normal- und Mindestpreise für Kakaopulver finden will, wird, an Hand der Stollwerckschen Tabellen vielleicht heute auf einen Mindestpreis von 228—232 Mk. oder höher kommen, weil er den Butterpreis, der am 17. Februar mit 330 Mk. eingesetzt worden war, jetzt vielleicht mit 280 Mk. einsetzen muss. Die kommenden Aprilauktionen werden das bestätigen. Aber das ändert nichts an unserm Urteil, dass man am 17. Februar den Kakaopulverpreis zu hoch angesetzt hat. Dass man sich nicht auf die Stollwerckschen Tabellen gestützt hat, das war ein Dispositionsfehler, und dieser Fehler hat Outsiderfabriken gezüchtet, die

Digitized by Google

das Joch der Gruppenverpflichtung abgeschüttelt und für sich allein, zum Schaden anderer, grosse Aufträge herein geholt haben.

Will man aus diesem einen Vorkommnis lernen, dann wird man fühlen, dass eine gedeihliche Weiterentwickelung der Mindestpreisvereinigung nur möglich ist, wenn tatsächlich die Preise so stehen, dass sie von **niemandem** unterboten werden können! Weil der Mindestpreis bei Schokolade so steht, dass er nicht unterboten werden kann — immer ehrliche, ordentliche Fabrikation vorausgesetzt — darum ist das Geschäft darin nicht sonderlich von Outsidern beunruhigt worden. Das hätte in der Pulverfabrikation unserer Ansicht nach auch vermieden werden können, wenn man die Preise strenge nach den Kalkulationsgrundsätzen festgesetzt hätte. —

Am 12. März hat die Preiskommission, die aus den Herren Hustig, Rüger, Stollwerck besteht, den Mitgliedern der Ortsgruppen angezeigt, dass die Preise

für Schokolade auf 148 Mk. als Normalpreis,
» 136 » » Mindestpreis,
für Kakaopulver » 240 » » Normalpreis,
» 228 » » Mindestpreis

bestehen bleiben sollen. —

Die Kommission war am 12. März der Ansicht, dass seit dem 17. Februar in den Hauptstoffen Kakao, Kakaobutter, Zucker noch keine Preisänderung in Höhe von 3 Prozent eingetreten sei und dass deshalb, die am 17. Februar abgesprochenen Preise weiter gelten dürften.

Mitglieder der Preiskommission sind die Herren Vogel, Hustig, Rüger, Stollwerck, Monheim, Wichmann, Wagner, Siemens. —

Den Verpflichtungsschein unterschrieben haben

von Ortsgruppe	Berlin	38 Firmen
	Dresden	30 »
	Hamburg	8 »
	Köln	23 »
	Stuttgart	12 »
	zusammen	111 Firmen.

Allen Mitteilungen über Preisunterbietungen sind wir auf den Grund gegangen und werden das weiter tun, obgleich dieses eine unangenehme Aufgabe ist. Wer anders aber kann sie erfüllen? Forschen wir nach, d. h. suchen wir festzustellen, ob es sich bei derartigen Anzeigen nur um »Kundenlügen« oder »Erleichterungsversuche« der Reisenden und Agenten handelt, so wird man unseren höflichen Anfragen eine höfliche und ehrliche Antwort geben müssen. Wir haben ja kein Geldinteresse zu vertreten, sondern wir wollen helfen, soviel wir können, dass die Verpflichtungen, die der grössere Teil der Fabrikanten ehrlich halten will, auch gehalten werden können. Das ist nicht möglich, wenn sich die Ueberzeugung einnistet, es gäbe trotz aller Verpflichtung Kollegen, die im Trüben fischen wollen, die nur zum Schein mitmarschieren. Richtig ist ja allerdings, dass die bisher gezeichneten Verpflichtungsscheine rechtlich anfechtbar oder rechtlich ohne Geltung und Haftung sind. Aber über der rechtlichen Verpflichtung steht die moralische. Wer sich sagt, du hast deine Kollegen in den Glauben versetzt, du wollest dich gebunden halten, du brichst dein Wort, wenn du ohne sichtbare Not anders handelst, als du zugesagt hast, der wird kleine Kunden- oder Auftragsverluste schmerzlos ertragen. Jedenfalls hören wir von allen Seiten, dass man das, was bis heute erreicht worden sei, durchaus schätzen müsse, und dass man bestrebt sein müsse, weiter zu bauen, nicht aber den Mut sinken zu lassen, Rom sei auch nicht an einem Tage fertig geworden. —

Sehr peinlich berühren die Zwischenhandverkäufe, die überall anzutreffen sind. In Bäcker-, Konditor- und Tageszeitungen, in Rundschreiben und Briefen wird, besonders Kakaopulver, zu niedrigeren Preisen angeboten, als die Preiskommission festgesetzt hat. Eine Karte wie diese haben uns viele Fabrikanten eingeschickt:

»P. P.

Durch einen vorteilhaften Abschluss sind wir in der Lage, Ihnen garantiert reinen Kakao von guter Qualität in 5 Kilobeuteln zu 2.10 Mk. per kg inkl. franko Ihrer Station bei Bahnbezügen, gegen Kassa mit 1 Prozent Skonto liefern zu können. — Da der Mindestpreis der Fabriken jüngst auf 228 Mk. per 100 kg festgesetzt wurde und eine weitere Preissteigerung infolge der stetig zurückgehenden Notierungen für Kakaobutter wahrscheinlich ist, so hoffen wir bei Bedarf auf Ihren w. Auftrag.

Muster steht gerne zu Diensten.

Hochachtend

Andernacher Dörrgemüse- u. Konservenfabrik
Luithlen & Sachse.
Andernach, den 19. März 1907.«

Derartige Angebote, die sich direkt auf die vereinbarten Preise stützen, erregen das Misstrauen, dass dahinter ein Mitglied der Gruppenvereinigung steckt, das im Trüben fischen will. Kann uns jemand auf die sichere Spur bringen, so würden wir dafür dankbar sein.

Neue Glossen zur Kakaohausse.

Kakao**stimmungs**berichte der Firma Justus & Co. sind uns in den letzten Monaten wiederholt, mit und ohne Randglossen versehen, aus Fabrikantenkreisen eingeliefert worden. Wir haben uns mit ihnen

in Nummer 284 Seite 1040
» » 286 » 1082

befasst, haben dazu gesagt, was wir zu sagen hatten, was gesagt und richtiggestellt werden musste. In der letzten Nummer 286 heisst es auf Seite 1082:

»Je weiter ein Produktions- oder ein Bedarfsland von Hamburg entfernt ist, desto gefügiger ist es, wenn von ihm gutes oder schlechtes berichtet werden soll. In allen früheren Jahren musste im Frühjahr die Dominikanische Republik zur Stimmungsmache herhalten; sie ist weit ab vom Schuss, sie liefert spärlich und schwer ihre statistischen Zahlen, folglich sind Prophezeiungen über den Stand der Ernte nicht sofort zu berichtigen. Am 16. März verkündet die Firma Justus & Co., dass die Ernteaussichten für Samanakakao »jetzt fast übereinstimmend ungünstig lauten, dass die Ernte zirka 40 Prozent kleiner **werden** wird als zur gleichen Zeit im Vorjahre«. —

Wir beruhigen die, die sich etwa beunruhigt fühlen sollten, mit der Aufstellung über den Ertrag der letzten sechs Erntejahre.

Es sind geerntet worden von Samanakakao

1901:	6 850 000 Kilo
1902:	8 975 000 »
1903:	7 825 000 »
1904:	13 557 739 »
1905:	12 784 661 »
1906:	14 517 669 »

Digitized by Google

Wir raten der Firma Justus, beim Beginn der Haupternten vorsichtiger mit ihren dunklen Schätzungen zu sein; eines Tages kommt die Stunde des Ernteschlusses — — und der Abrechnung; dann sieht die Sache in der Regel doch ganz anders aus, als man prophezeit hat. —«

Die Firma Justus & Co. möchte diese Sätze anscheinend noch einmal gedruckt lesen. Sie fordert uns in einem **Einschreibebriefe** vom 23. März auf, dazu eine »Berichtigung« zu bringen. Dazu verpflichtet uns das Pressgesetz. Nun achte man darauf, wie diese Berichtigung lautet und wodurch sie sich von dem unterscheidet, was wir in Nummer 286 als »Verkündigung« der Firma Justus & Co. mitgeteilt haben. Die »Berichtigung« lautet:

»Es ist nicht wahr, dass unser Bericht vom 16. März 1907 so lautet, wie in Nummer 286 des Gordian angegeben; er lautet vielmehr, in dem Samanakakao betreffenden Teil wie folgt: Samanakakao bleibt noch immer knapp; die Erntenachrichten lauten jetzt fast übereinstimmend ungünstig; man schätzt, dass die Ernte ca. 40 Prozent kleiner werden wird, als zur gleichen Zeit im Vorjahre. Wenn auch Schätzungen immer nur Schätzungen sind, so muss man denselben doch eine gewisse Beachtung schenken.« —

Also nicht so wie umstehend, sondern so wie hier lautet der Bericht! — Wer kann mir den Unterschied klar machen?

Inzwischen haben wir uns von Berichten, Briefen, Rundschreiben aller Art aus den letzten neun Monaten und von viel verschiedener Herkunft ein Riesenfeld angelegt. Daraus lässt sich ein herrlicher Strauss von Hausse-Berichten binden. Der soll das nächste mal hier vorgezeigt werden. Ich weiss wohl, dass mir mancher aus den Reihen der Kakaohändler ein Freibillet für eine Reise nach der Teufelsinsel spenden würde, weil ich hier im Wege bin. Nun, in diesem Raritätenstrauss, werden die Herren, die so freundliche Blicke nach mir werfen, sich selber wieder finden. Ich verspreche den Lesern einen hübschen Genuss. —

Die Firma Justus & Co. ist ja ganz gewiss nicht von der Bedeutung und ihre Berichte wiegen gewiss nicht so schwer, dass man viel Aufhebens davon zu machen brauchte. Aber der Schaden, den derartige »dunkle Schätzungen«, derartige »Stimmungsberichte« hervorrufen, liegt in der Unkontrollierbarkeit. Niemand in Europa kennt heute schon für Samanakakao die Ausfuhrzahlen des ersten Quartals 1907; niemand kann heute sagen, die Ernte würde um 40 Prozent kleiner, als zur selben Zeit im Vorjahre. Aber solche »Schätzungen« hörte man alle Jahre. Kommt dieser Justus'sche Bericht nach Le Havre, London, Neuyork, dann modeln die dortigen Spekulanten die Justus'schen Sätze so um, dass sie sagen: Hamburg meldete, dass .... usw. Darin liegt die Beunruhigungsgefahr! Und darum haben wir die Pflicht, gewissen Stimmungsmachern auf die Finger zu sehen.

Herr Justus wird das nicht anders verhindern können, als dass er seine »Schätzungen« hübsch für sich behält. Ich wiederhole ihm: Eines Tages kommt die Stunde des Ernteschlusses — und der Abrechnung! Ich bleibe wachsam!

* * *

Nächstens werden wir einen Handel mit Alteisen, besonders mit geschmiedeten Nägeln und Steinen anfangen. Es werden uns Postpakete — sage und schreibe Postpakete, gefüllt mit Nägeln und Steinen, eingeschickt, die die Schokoladenarbeiter aus den Kakaosäcken ausgelesen haben. Besonders im Akrakakao werden viele Nägel gefunden. Das soll natürlich nicht sein. Hinein in den Kakao kommen sie auf folgende Weise: Die schwarzen Kakaobauern füllen auf ihren Plantagen den Kakao in Fässer und rollen die Fässer aus dem Innern des Landes an die Küste. Das ist leichter, als wenn er in Säcken auf den Schultern getragen wird. Es geht meist bergab. Die Fässer aber sind mit vielen Nägeln genagelt, und die lösen sich auf dem Transport. In den Hafenplätzen der Goldküste aber sollten die Verlader, ehe der Kakao in Säcke gefüllt wird, die Nägel und Steine aus dem Kakao entfernen. Sie sollten die Partien, die nicht gut getrocknet sind, auch nachtrocknen, damit der Kakao in den Bedarfsländern rein und trocken ankommt. Nicht gut getrockneter Kakao verschimmelt schon auf der Reise von den Abladehäfen bis Hamburg. Wie sehr muss er erst schimmeln und dumpfig werden, wenn er noch wochen- und monatelang eingesperrt wird. Uns sind Proben in den letzten Wochen eingeschickt worden, bei denen 20 bis 30 Prozent aller Bohnen krank, also schimmelig waren. Uns soll wundern, was aus den im Lissaboner Zollhause eingelagerten 120—130000 Sack werden wird.

Steine und Nägel als Kakao zu verkaufen, dem Fabrikanten zuzumuten, dafür Frachten und Zölle obendrein zu bezahlen, die Möglichkeit aufkommen zu lassen, dass er sich einen grossen Maschinenschaden zufügt, das ist ein starkes Stück.

Wir haben dem Gouverneur in Akra hiervon Mitteilung gemacht, ihn gebeten, die Angelegenheit zu untersuchen und diese Klagen den Exporteuren zugehen zu lassen.

Wir meinen auch, dass hier eine Abhilfe möglich ist. In den meisten Fällen werden die von den Pflanzungen kommenden einzelnen Lots in den Hafenplätzen gesammelt. Hier könnte dann eine Reinigung vorgenommen werden, die sich sicherlich bezahlt machen wird. Allerdings wird dies wohl kaum anders möglich sein, als wenn alle Fabrikanten sich vereinigen und erklären, solchen Kakao nicht abzunehmen, aus dem grosse Mengen Unrat herausgesucht werden. Ein solcher Zwang wird erst helfen! Dann erhält der Verkäufer mindestens die Mehrkosten durch bessere Preise wieder, die der Fabrikant gern anlegt, wenn er weiss, dass er auf diese Weise Unsummen von Maschinenreparaturen spart. Das Getreide kommt auch nicht ungereinigt in den Handel, und was hier bei hohen Löhnen ausführbar ist, sollte in den Kakoländern, die dagegen spottbillige Löhne haben, ebenfalls auszuführen sein.

* * *

Bremische Kakaostatistik. Wir hatten uns vor einiger Zeit an die zuständigen bremischen Behörden mit der Bitte gewandt, doch den Rohkakao in den monatlichen statistischen Mitteilungen über den bremischen Handel mit aufzuführen; wir hatten dabei auf die in den letzten Jahren sehr gestiegenen Mengen, die über den Platz Bremen gegangen sind, und auf eine in den nächsten Jahren zu erwartende, weitere Steigerung dieser Kakaomengen hingewiesen. Daraufhin teilt uns die Handelskammer Bremen mit, dass wegen Aufnahme des Artikels Kakao in die Monatsberichte des bremischen statistischen Amts bereits das erforderliche in die Wege geleitet sei.

Mit dankenswerter Schnelligkeit kommt die Bremer Handelskammer den Wünschen nach, die ihr nach Lage der Verhältnisse für die Statistik ihres Gebietes notwendig erscheinen. Dabei ist zu beachten, dass der bremische Kakaohandel, den bewegten Mengen nach, noch nicht

Digitized by Google

den zwanzigsten Teil des hamburgischen Kakaohandels ausmacht. Und Hamburg besitzt nicht einmal eine Monatsstatistik über seine wichtigsten Artikel!

* * *

Schlechte Rechenmeister sind die Liverpooler Kakaomakler, die in ihren Berichten folgende Angaben machen; für die beiden ersten Monate Januar und Februar geben sie an:

	1907	1906	1905	
Vorrat 1. Jan.	725	10 094	6 959	Sack
+ Zufuhren	43 111	31 267	27 583	»
	43 836	41 361	34 542	Sack
÷ Verbrauch	13 089	14 885	17 861	»
	30 747	26 476	16 681	Sack
÷ Ablieferung küstenwärts	5 892	2 815	367	»
	24 855	23 661	16 314	Sack
÷ Ausfuhr	35 950	20 161	8 774	»
	÷ 11 995	3 500	7 540	Sack
Vorrat 28. Febr.	480	864	7 540	Sack
	÷ 12 475	+ 2 636	—	Sack

Hieraus ergibt sich, dass nur das Jahr 1905 stimmt; nach den gegebenen Zahlen sind in zwei Monaten **1906** 2636 Sack mehr in Liverpool angebracht, als nach den Zahlen zulässig sind; denn von Rechts wegen sollten am 28. Februar 1906 in Liverpool 3500 Sack gelegen haben; nach den Makleraufgaben waren es nur 864 Sack. Wo sind die 2636 Sack geblieben?

Noch bunter wird die Sache für die beiden ersten Monate **1907**; da sind von Liverpool voll 11995 Sack mehr abgeliefert, als dort lagen und ankamen. Ausser diesen 11995 Sack, die von dort mehr abgefordert sind, wird der Vorrat für den 28. Februar 1907 noch mit 480 Sack angegeben, sodass sich im ganzen 12475 Sack herausstellen, die nach den Maklerberichten weder am 1. Januar 1907 in Liverpool lagen, noch im Januar und Februar 1907 dort angekommen sind. Vom Himmel fallen aber keine Kakaobohnen! Woher stammen also diese 12475 Sack?

Nicht einleuchtender werden die Zahlen dadurch, dass die Bestände vom 1. Januar und vom 28. Februar 1907 durch ein Sternchen bezeichnet werden, das besagt, dass diese Angaben den »stock' in bonded warehouses« darstellen. Soll damit die Zuverlässigkeit der Zahlen dargetan werden? Wie es mit dieser Zuverlässigkeit bestellt ist, zeigen unsere Exempel. Oder gibt es in Liverpool noch andere »stocks«, die aber aus »Gründen« fortgelassen wurden, um nicht die Vorratszahlen so hoch erscheinen zu lassen, wie sie nach den Zahlen sein mussten, um den Abforderungen zu genügen? In diesem Falle muss es unverantwortlich genannt werden, wenn die tatsächlichen Vorräte am 1. Januar 1907 unterdrückt wurden.

* * *

Ueber den Absatz in Rohkakao, besonders über neue Käufe wird sehr geklagt; zu den leidtragenden Lissabonern gesellen sich jetzt auch Leidtragende aus Hamburg und den anderen Hafenplätzen. Die Abladungen aus Lissabon sind ausserordentlich klein gewesen; sie sind es schon seit Monaten, was ja auch die grossen Vorräte im Lissaboner Zollhause beweisen.

Leider haben die hohen, d. h. nominell hohen Butterpreise der letzten drei Monate den Haussiers insofern geholfen, als viel zu viel Bohnen aufgenommen und auf Pulver und Butter verarbeitet worden sind, und zwar nicht bloss in Holland, auch in Deutschland. Denn jetzt sind auf einmal grosse Buttermengen im Markt. Besser wäre es gewesen, die darin steckenden Bohnen lägen heute noch in den Speichern zu Hamburg. Dafür aber kommt jetzt die ruhige Fabrikationszeit sowohl für Schokolade als auch für Kakaopulver; und diese ruhige kommende Zeit wird dem aufgespeicherten Rohkakao nun auch Ruhe gönnen können.

Man wappne sich gegen Einflüsterungen und dunkle Ernteschätzungen! Besonders den Samanáleuten gegenüber bleibe man kühl, ihre Schätzungen stecke man in den Ofen oder verbitte man sich. Alles, was darüber von Lieferungsabschlüssen zu heutigen Preisen, von grossen Käufen zu hohen Preisen in Le Havre oder gar in New-York erzählt wird, nehme man mit Vorsicht auf. Wenn die damit Bestürmten Beweise verlangen wollten, würde »man« sie meist schuldig bleiben müssen. Ganz richtig sagt die Firma Horn & Samsche am 30. März in ihrem Bericht: »Es muss abgewartet werden, ob sie nach dem Feste mit diesem Manöver Glück haben!«

* * *

Wir haben uns nach den Ursachen erkundigt, die uns die grosse **Bahiaernte** gebracht haben, sodass im Jahre 1906 99768 Sack mehr als im Jahre 1905 ausgeführt werden konnten. Wir freuen uns, melden zu können, dass nicht bloss gutes Wachs- und Erntewetter daran schuld gewesen sind, sondern dass besonders, tragfähig gewordene Neuanpflanzungen sich an diesem Ueberschusse haben beteiligen können. In den Kakaodistrikten des Bahiabezirkes, die längs der Küste im Süden des Staates Bahia liegen, haben sich die Anpflanzungen von Jahr zu Jahr vergrössert, und immer mehr Land wird dort für den Anbau von Kakao neu in Kultur genommen. Für diese neuen Pflanzungen werden die Häfen Ilheos, Canna vieiras, Belmonte als Verschiffungshäfen dienen. Da die Bohnen aber aus demselben Samen gezogen sind, wie die »Bahiabohnen«, so werden auch diese unter dem Namen Bahiakakao in der Verbrauchswelt erscheinen. —

Wir haben hiernach im laufenden Jahre aus dem Bahialande gewiss nicht weniger an Kakaozufuhren zu erwarten, als im letzten. Sollte das Erntewetter weniger günstig werden, so treten dafür wieder aufs neue tragfähig gewordene Neuanpflanzungen ein. Mit dem Märzmonat ist in diesem Lande die Haupterntezeit vorbei, April ist fast ganz ertraglos; im Mai kommen die ersten Zufuhren, im Juni beginnt die neue Erntezeit, aus der dann die Haupterträge zwischen August und Januar erscheinen.

Dass man in Brasilien in den letzten recht billigen Kakaojahren die Pflanzungen überall vergrössert, neue angelegt hat, beweist aber doch, dass ein Durchschnittspreis von 1 Mk. pro Kilo Bohnen ab Verschiffungshafen den Plantagenbesitzern noch gute Ueberschüsse gibt. Wäre das Gegenteil der Fall, würde Niemand seine alten Plantagen vergrössern, Niemand neue anlegen!

Digitized by Google

Zucker.

Bericht vom 2. April 1907.

In der zweiten Märzhälfte litten die deutschen Märkte unter der Unsicherheit über das geplante Raffineriekartell, worüber die widersprechendsten Gerüchte im Umlauf waren. Es lässt sich heute nur sagen, dass die Aussichten für das Kartell nicht besonders stehen, da verschiedene grosse Raffinerien nicht mittun wollen. Da die Frist zum Beitritt am 31. März d. J. abgelaufen sein sollte, so wird man wohl bald näheres über das Schicksal der jetzigen Kartellbestrebungen hören.

Neben den Kartellbestrebungen sind es die Erwartungen vom diesjährigen Rübenanbau in Deutschland, wodurch die Zuckerkreise zurzeit in Spannung gehalten werden. Diese beiden Punkte, die heute noch im ungewissen sind, müssen erst geklärt sein, ehe sich wieder richtiges Leben zeigen kann.

Wie der Rohzucker, so blieb auch die Raffinade unter den herrschenden Ungewissheiten sehr still. Nur wenige Abschlüsse wurden bekannt. Die Magdeburger Tagespreise haben für Kristallzucker 19¼ Mk., für gemahlenen Melis 18 bis 18¼ Mk. und für gemahlene Brotraffinade 20.37½ Mk. am 2. April 1907 betragen.

* * *

Die nationalliberale Partei hat im Reichstage ihren Antrag auf **Herabsetzung der Zuckersteuer** wieder eingebracht; die Verbrauchssteuer soll von 14 Mk. auf 8 Mk. für 100 Kilo herabgesetzt werden, und wenn ein Raffineriekartell den deutschen Zuckerverbrauch mit einem Aufschlag belastet, dann soll der für ausländischen Zucker zu entrichtende Zoll von 4.80 Mk. um diesen Aufschlag ermässigt werden. Dieser Antrag überschreitet, soweit es sich um die Herabsetzung der Zuckersteuer handelt, wohl die Grenze, denn Zuckerzölle sind Finanzzölle; der Staat braucht diese Abgaben und kann Ausfälle in den Einnahmen, wie sie diese Herabsetzung zeitigen würde, nicht aushalten, denn der Unterschied ist zu bedeutend, als dass vermehrter Zuckerverbrauch im Handumdrehen eintreten kann. Um 14 Mk. Verbrauchsabgabe zu erhalten, müssen jetzt 100 Kilo Zucker versteuert werden. Um nach dem Antrage 14 Mk. Verbrauchsabgabe zu erzielen, sind aber 175 Kilo Zucker, also 75 Prozent mehr nötig. Hier ist die Spannung zu gross. Nicht so gross ist die Spanne zwischen dem alten und neuen Steuersatz in der Eingabe, die vom Verein der deutschen Zuckerindustrie an zuständiger Reichsstelle wieder eingereicht ist. Dieser fordert statt bisher 14 Mk. eine um 4 Mk. auf 10 Mk. für 100 Kilo herabgesetzte Verbrauchssteuer.

Eng hiermit zusammen hängt die Frage des Fortbestandes der **Brüsseler Konvention.** Denn wenn diese gekündigt würde, so müsste ohnehin der deutsche Bedarf noch mehr Zucker aufnehmen, um die heimische Zuckerindustrie zu stützen, deren fremdes Absatzgebiet dann noch mehr als heute eingeengt sein würde. Eine beachtenswerte Aeusserung ist kürzlich im Verein der französischen Zuckerfabrikanten getan und gebilligt worden, wobei zu beachten ist, dass es Zeiten gab, wo gewisse französische und auch andere Zuckerkreise nichts lieber taten, als auf die Konvention zu schimpfen. Der Verein hat ausdrücklich erklärt, dass die französische Zuckerindustrie nicht die Verantwortung übernehmen könne, die Regierung zur Kündigung der Brüsseler Konvention aufzufordern. Diese Ansicht war übrigens schon kürzlich aus einer Meldung ersichtlich, die besagte, dass Frankreich seinen politischen Einfluss bei England geltend mache, um dieses von der Kündigung abzuhalten.

Kakaobohnen.

Bericht vom 2. April 1907.

Die letzten vierzehn Tage war es auf den Kakaomärkten sehr ruhig; wohl behaupten sich die noch immer zu hohen Forderungen, teils nur mit Mühe, aber andererseits zeigte sich auch weniger Kauflust als je. In der ersten Berichtswoche war ein recht dringendes Angebot zu spüren, das auf die überall offen oder verborgen vorhandenen Vorratsmassen zurückzuführen ist. Denn die Zufuhren in den europäischen Empfangshäfen waren gar nicht so erdrückend, um dringende Angebote zu veranlassen. Nur drüben in Nordamerika fielen die Märzzufuhren sehr reichlich aus, und das sehr hohe Neuyorker Platzangebot an der Monatswende beweist zur Genüge, dass diese Zufuhren nur die Uebersättigung des nordamerikanischen Marktes verschärfen helfen. Trotzalledem halten die Eigner noch zähe an ihren Forderungen fest und stören sich damit selbst viele Geschäfte.

Unter diesen Voraussetzungen brauchen wir wohl kaum zu wiederholen, dass die Fabrikanten abwartende Ruhe als ihre erste Pflicht auch ferner ansehen müssen. Nur so ist die Anbahnung einer gesunden Preislage möglich.

Der Ausfall in den Hamburger Ankünften erklärt sich, wie schon im letzten Heft bemerkt, grösstenteils aus den »Kaufmannsgütern«. Nicht übersehen werden darf dabei, dass Hamburg schon einen Ersatz für die von Lissabon nach hier ausfallenden Ladungen in anderen Sorten gefunden hat. Denn einmal waren die Hamburger Zufuhren im November und Dezember 1906 um etwa 20 800 Sack höher als zur gleichen Zeit 1905, und ausserdem beträgt der Ausfall der Hamburger Zufuhren in den ersten drei Monaten 1907 — ungerechnet die »Kaufmannsgüter« — nur 8500 Sack.

Dagegen ergaben sich für die Ankünfte aus Lissabon in Hamburg folgende Zahlen:

	1906	1905	1904	
November	16 860	24 602	13 223	Sack
Dezember	17 818	11 630	16 990	»
zusammen	34 678	36 232	30 213	»

Ferner kamen aus Lissabon in Hamburg an:

	1907	1906	1905	
Januar	12 794	14 665	14 930	Sack
Februar	7 176	9 953	14 394	»
März	5 222	16 132	19 601	»
zusammen	25 192	40 750	48 925	»

Wenn man neben diese Zahlen die Lissaboner Vorräte hält, so ergibt sich für Dezember und November 1906 und 1905 ein kleinerer Anteil Lissabons an den Hamburger Zufuhren trotz bedeutend grösserer Gesamtzufuhren, und wenn trotzdem der deutsche Verbrauch von Thomékakao 1906 am meisten und mehr als je aufnahm, so lässt diese Tatsache den Schluss zu, dass diese Mengen in den ersten Monaten 1906 ins deutsche Inland gewandert sind, und dass der deutsche Bedarf in der zweiten Jahreshälfte 1906 seine Zunahme von 20 Prozent aus anderen Sorten gedeckt hat.

Noch schlagender für den Ersatz des Thomékakaos durch andere Sorten sind die ersten drei Monate der drei letzten Jahre. Obgleich seit 1905 der deutsche Bedarf erheblich gestiegen ist, sank in dieser Zeit der Lissaboner Anteil an den Hamburger Zufuhren Januar bis März von 48 925 Sack 1905 auf 25 192 Sack 1907, also um fast die Hälfte, während der deutsche Bedarf in diesen Jahren sehr bedeutend stieg! Und wenn die Zufuhren aus Lissabon in Hamburg in den ersten drei Monaten 1907 gegen 1906 um etwa 15 600 Sack fielen, so fielen die Gesamtzufuhren nur

Digitized by Google

um 8500 Sack, die aber, wie schon gesagt, durch sogenannte »Kaufmannsgüter« ausgeglichen werden.

Bei dieser offenbaren Ausschaltung des Thomékakaos und angesichts der gewaltigen Lissaboner Vorräte, mögen die Herren in Lissabon im stillen Kämmerlein überlegen, was sie nun tun wollen. Es ist leichter, ein Gebiet aufzugeben, als es wieder zu gewinnen. Und Deutschland ist für die Thomépflanzer ein wichtiges Absatzgebiet.

Die Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen, soweit sie zu ermitteln waren, zeigen für den März 1907 folgende Zahlen; es kamen aus:

Westindien	8 043 Sack
Le Hâvre	6 423 »
Lissabon	5 222 »
London	2 809 »
Westküste Afrikas	2 519 »
Southampton	2 405 »
Liverpool	2 179 »
Bremen	1 768 »
Colombo	870 »
Amsterdam	625 »
Bahia	600 »
New-York	146 »
Rotterdam	76 »
Bordeaux	23 »
Ostküste Afrikas	10 »
Ceara	2 »
Zusammen	33 720 Sack
gegen 1906	51 815 »

	1907	1906	1905
Seit Jahresanfang	154 075	162 521	167 026 Sack

In den beiden ersten Apriltagen sind weitere 7500 Sack angekommen.

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Die Märzankünfte in Guayaquil haben 1907 27 100 Quintales, 1906 43 250 Quintales, 1905 58 750 Quintales betragen. In drei Monaten sind 1907 66 600 Quintales, 1906 111 750 Quintales, 1905 118 250 Quintales in Guayaquil angebracht worden.

Die Preise haben für Sommer Arriba 90½ Mk. April/Mai-Abladung, für superior de la epoca bei 88 für Februarabladung, für spätere Abladung bei 91 Mk. gestanden; Machala wurde zu 84½ Mk., Balao zu 85½ Mk. angeboten, alles Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Die guten Nachrichten aus Port of Spain werden von verschiedenen Seiten bestätigt. Ueber die Märzausfuhren lagen noch keine Zahlen vor, doch rechnete man nach den vorliegenden Berichten für diesen Monat mit ebenfalls reichlichen Ankünften von den Pflanzungen und mit ansehnlichen Verladungen.

Im März 1906 wurden nur 8464 Sack, zur gleichen Zeit 1905 aber 25 335 Sack und im guten Jahr 1904 gar 41 483 Sack Trinidadkakao von Port of Spain auf den Weltmarkt geschickt.

In London sind am 19. März von den angebotenen 333 Sack nur 56 Sack verkauft, am 26. März von 216 Sack 136 Sack. Unter der Hand wurden noch 150 Sack umgesetzt. Die in der Osterwoche bezahlten Preise haben für mittlere Sorten 86½ s, für gute bis feine Trinidadbohnen 87½ bis 88½ s betragen. Am 23. März 1907 lagen in London 6185 Sack, am 15. März 1907 in Le Havre 12 186 Sack.

In Hamburg wurden für fair average 83 Mk. cif, für plantation 85 Mk. cif gefordert.

Thomékakao. Der zweite Märzdampfer hat in Lissabon am 19. März 1907 5785 Sack gelandet. Hiermit stellen sich die Märzankünfte 1907 in Lissabon auf 17 262 Sack, 1906 waren es nur 9958 Sack. Und seit Jahresanfang, in drei Monaten 1907, sind in Lissabon 117 038 Sack gegen 100 028 Sack zur gleichen Zeit 1906 gelandet.

Im Lissaboner Zollhause haben am 30. März 1907 123 023 Sack, am 31. März 1906 nur 67 856 Sack, am 18. März 1905 86 935 Sack gelegen.

Diese Zahlen sehen nicht nach Kakaoknappheit aus. Bestände diese, so hätten schon längst die Käufer die Thomeforderungen bewilligt und die Mengen auch abgenommen, statt sich jetzt in anderen Sorten, die preiswerter sind, mit Erfolg Ersatz zu suchen. Mit dem ersten Aprildampfer werden etwa 3000 Sack etwartet; vorm Jahr brachte dieser nur 1558 Sack, und im ganzen April 1906 kamen drei Dampfer mit zusammen 5080 Sack an.

Die Preise stellten sich am 30. März für fein auf 78.50 Mk., für mittel auf 72.50 Mk. cif Hamburg, also ½ Mk. billiger.

Bahiakakao. Im März 1907 kamen in Bahia 16 100 Sack an, etwa 25 000 Sack wurden in dieser Zeit verladen. 1906 betrugen die Ankünfte dort 14 854 Sack und die Ausfuhren von dort 28 421 Sack. Ueber die Pflanzungen wird uns berichtet, dass der Mehrertrag des letzten Jahres auf tragfähig gewordene Neuanpflanzungen zurückzuführen ist. Ueberhaupt werden im Bahiabezirk allenthalben Pflanzungen vergrössert oder neu angelegt, sodass bei sonst normalen Verhältnissen ein Steigen der Ernten zu erwarten ist.

Die Preise betragen für fair fermented 77¾ Mk. und für superior 73¾ Mk., Kostfracht Hamburg, haben also nachgegeben.

Samaná/Sanchez-Kakao. In den letzten Wochen hat Samanákakao wieder mehr von sich reden gemacht, und wie im Anfang jeder Ernte sind auch Prophezeiungen über die zu erwartenden Mengen nicht ausgeblieben. Die e lauteten sehr schlecht, aber es ist eine alte Erfahrung, dass sich solche verfrühten Schwarzsehereien meist durch das gegenteilige Ergebnis rächen!

Die Preise haben für greifbare Ware 75 Mk. cif Hamburg, Neugewicht, betragen, für spätere Lieferung 74 Mk

Akrakakao. Die Ernte ist jetzt zu Ende, wenigstens die Zeit grosser Ausfuhren, denn geerntet und ausgeführt wird Akrakakao das ganze Jahr hindurch. In der sogenannten erntelosen Zeit, von März/April bis September/Oktober, kamen z. B. 1906 etwa 3½ Millionen engl. Pfund zur Verladung.

Für Akra haben die Forderungen am 30. März bei 70 Mk. gestanden. Dies wurde mit der Knappheit der Ware begründet, was aber am Ende der Hauptausfuhren ganz natürlich ist. Dafür warten andere Kakaoländer, die andere Erntezeiten haben, mit genügendem Ersatz auf.

Kamerunkakao. Die Preise stehen allgemein auf 75 bis 78 Mk. Für Viktoriabohnen werden 63 bis 68 Mk., für rauchige 60 bis 62 Mk. verlangt.

Grenadakakao. Von dieser Sorte waren auf den beiden Londoner Auktionen ansehnliche Mengen vertreten, am 19. März 2211 Sack, die sämtlich verkauft wurden, und am 26. März 1244 Sack, wovon 1018 Sack untergebracht wurden. Weitere Umsätze sind nicht bekannt geworden. Die Preise besserten sich am ersten Auktionstage und behaupteten diesen Stand auch am zweiten Tage. Bezahlt wurden für kurant bis mittel 76 bis 79 s, für gut bis fein 80 bis 82 s.

Am 23. März 1907 haben in London 6118 Sack Grenadakakao gelegen, am 9. März 1907 waren es nur 3616 Sack. Dieses Anwachsen der Vorräte ist auf die reichlichen Ausfuhren von Grenada zurückzuführen. Von dort sind verladen worden

	im Februar	in zwei Monaten
1907:	14 202 Sack	19 593 Sack
1906:	3 703 »	11 928 »
1905:	6 903 »	17 673 »

Digitized by Google

Ceylonkakao. In den beiden ersten Monaten Januar und Februar sind in Colombo verladen worden

1907: 927 405 Kilo
1906: 1 113 282 »

Auf den beiden Londoner Auktionen am 19. und 26. März stellte Ceylon wieder den Hauptanteil. Das Angebot umfasste 2886 und 4499 Sack, wovon 2301 und 3006 Sack verkauft wurden. Während in der ersten Woche lebhafte Nachfrage die Preise nach oben trieb, flauten Stimmung und Preise in der Osterwoche wieder ab. Ausserhalb der Auktionen wurden noch 600 Sack umgesetzt. Die zuletzt bezahlten Preise stellen sich auf 66 bis 73½ s für kleine Bohnen, auf 74½ bis 79 s für kurant bis gut mittel, auf 81 bis 85½ s für gut und 90 s für fein. Von Eingeborenenkakaos holten kurante bis mittlere Sorten 68 bis 70 s, gute bis feine 74 bis 77 s.

Javakakao. Die Januarausfuhren 1907 von Java lassen gegen die Vorjahre eine Steigerung erkennen, denn es wurden ausgeführt im Januar

1907	1906	1905	1904
130 900	102 640	72 280	124 470 Kilo.

Kakaoplätze:

London. Am 19. und 26. März fanden Auktionen statt. An diesen Tagen waren 6518 und 7892 Sack zum Verkauf gestellt; es konnten 5184 und 4608 Sack verkauft werden. Am ersten Auktionstage herrschte allgemeine Nachfrage, so dass manche Sorten sich im Preise besserten; am 26. März war auch wohl eine leidliche Nachfrage zu spüren, doch hatte die Kauflust gegen die Vorwoche nachgelassen. Im übrigen verweisen wir auf die vorangegangenen Einzelberichte.

Vom 1. Januar bis zum 23. März haben in London betragen

	1907	1906
Einfuhr:	61 658 Sack,	73 989 Sack,
Verbrauch:	35 185 »	44 237 »
Ausfuhr:	16 937 »	13 877 »

Die Londoner Vorräte zeigen gegen Anfang März höhere Zahlen, sie haben betragen am 23. März

1907	1906	1905
51 947	76 483	83 376 Sack.

Am 2. April 1907, am Tage nach Ostern, finden in London Kakaoauktionen nicht statt.

Liverpool. Die Preise sind unverändert fest, doch bewegt sich das Geschäft nur in sehr bescheidenen Grenzen; ebenso sind die Zufuhren nur klein.

In **Southampton** kamen in der Berichtszeit nach vorläufigen Angaben im ganzen 2642 Sack an.

Newyork. Im März 1907 sind dort gegen 54 000 angekommen gegen nur 27 127 Sack zur gleichen Zeit 1906 und 51 079 Sack in 1905. Seit Jahresanfang, für drei Monate, betragen die Newyorker Ankünfte:

1907	1906	1905
177 753	148 012	110 523 Sack.

Das Jahr 1907 hat seine Vorgänger bisher in den Ankünften recht erheblich übertroffen. Dabei ist aber zweierlei zu bedenken: das Platzangebot in Newyork hat Anfang März d. J. 42 000 Sack betragen, was als sehr hoch bezeichnet werden muss. Ausserdem ist der Markt ruhig, es fehlt an jeglicher Anregung

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. Im Januar zeigen die Kakaobewegungen folgende Zahlen in lbs:

	Einfuhren	Ausfuhren	im Lande geblieben
1907:	10 050 102	175 563	9 874 539
1906:	10 507 578	391 030	10 116 548

Die Zahlen für die Einfuhren sind 1907 etwas niedriger als 1906, auch die an sich unerheblichen Ausfuhren weichen ab, so dass im Januar 1907 etwas weniger Kakao im Lande blieb als zur gleichen Zeit 1906. Unter den einzelnen Kakaolieferanten ist besonders Britisch-Westindien mit geringeren Mengen vertreten, ebenso Brasilien, während die nichtbritischen Teile Westindiens, also in erster Linie Kuba, eine ansehnliche Zunahme zu verzeichnen haben. Auch über europäische Häfen ist im Januar 1907 bedeutend mehr als 1906 angekommen, 3 894 284 lbs gegen 1 084 588 lbs.

Deutschland. Ins deutsche Zollgebiet sind von Rohkakao eingeführt und verzollt worden:

	im Februar	in 2 Monaten
1907:	2 724 200 Kilo	7 604 300 Kilo
1906:	2 022 900 »	6 704 200 »
1905:	2 025 800 »	6 582 200 »
1904:	2 141 700 »	4 804 400 »
1903:	1 840 300 »	4 377 900 »
1902:	1 611 600 »	4 366 000 »

Ein Vergleich von Januar und Februar 1907 mit dem Vorjahr ist nicht angängig, weil die beiden ersten Monate 1906 die letzten unter dem alten Zolltarif waren.

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind verzollt worden im Februar:

1907	1906	1905	1904
2 092 900	1 871 700	1 874 800	1 877 800 Kilo

Seit Jahresanfang, im Januar und Februar, haben betragen in Frankreich:

	Zufuhren	Verbrauch	Ausfuhren
1907:	7 046 900	4 173 900	2 553 400 Kilo
1906:	6 905 900	3 700 700	2 458 900 »
1905:	6 039 800	3 323 000	2 233 800 »

Die Bestände verteilen sich auf einzelne Plätze in folgender Weise:

Le Havre	5 406 100 Kilo
Paris	1 729 700 »
Bordeaux	1 193 800 »
Marseille	274 700 »
Nantes	164 400 »

Im ganzen haben die französischen Transitbestände umfasst

	Anfang	28. Februar
1907:	9 462 600 Kilo	10 049 900 Kilo
1906:	17 410 900 »	17 631 500 »
1905:	19 328 100 »	19 859 900 »

Holland. Die Einfuhren von Rohkakao haben betragen

	im Februar	in zwei Monaten
1907:	1 325 000 Kilo	2 844 000 Kilo
1906:	1 569 000 »	2 876 000 »
1905:	1 517 000 »	2 709 000 »

Die Zahlen von 1907 entsprechen ungefähr dem Vorjahr für zwei Monate, während der Februar allein einen Nachlass aufweist.

Von diesen Mengen sind bewegt worden in zwei Monaten über

	Amsterdam	Rotterdam
1907:	2 367 000 Kilo	1 640 000 Kilo
1906:	423 000 »	1 222 000 »

Der Amsterdamer Anteil hat sich also auf Kosten von Rotterdam ansehnlich gehoben.

Kakaobutter.

Bericht vom 2. April 1907.

Heute ist nur über den Ablauf der holländischen Auktion zu berichten. Die Londoner Auktion soll erst am zweiten Dienstag, am 9. April, abgehalten werden. Angemeldet sind für London 100 000 Kilo Marke »Cadbury«. —

In Amsterdam sollten heute verkauft werden

65 000 Kilo Van Houten
10 000 » Dejong
5 000 » Mignon.

Van Houtens Butter hat im Durchschnitt 83,65 c erzielt; die Nebenmarken sind mit 81⅜ c verkauft worden.

Das sind in Mark für 100 Kilo 281,50 Mk. bei der Marke Van Houten und 274 Mk. bei den Nebenmarken.

Digitized by Google

Die Preise sind also dem gefolgt, was wir, zuletzt am 20. März, hier gesagt hatten, sie haben sich wieder einem Stande genähert, den man fast schon angemessen nennen kann.

Stellen wir, einer besseren Uebersichtlichkeit wegen, die Preise der letzten Zeit, bei Van Houten und in Mark, für 100 Kilo, untereinander, so finden wir das folgende Resultat. Es sind bezahlt worden für Van Houten im

April	1907	281,50	Mk.
März	1907	311,—	»
Februar	1907	321,—	»
Januar	1907	305,—	»
Dezember	1906	283,—	»
November	1906	275,—	»
Oktober	1906	286,—	»
September	1906	258,—	»
August	1906	239,—	»
Juli	1906	229,—	»
Juni	1906	232,—	»
Mai	1906	229,30	»
April	1906	229,—	»

Diese Uebersicht wird ihren Zweck erfüllen und wird dort, wo man der Ansicht ist, dass wir hohe Butterpreise behalten werden, dass man ohne Bedenken langfristige Pulverkontrakte machen kann, eine bessere Kalkulationsgrundlage schaffen.

Niemand kann in die Zukunft sehen, aber für den Butterabsatz sind die heutigen Aussichten nicht die rosigsten. Denn die vor der Tür stehende Londoner Auktion mit ihren 100000 Kilo wird zweifellos dem holländischen Rückgange folgen, wenn ihn nicht gar übertreffen.

Allerlei.

Heft 287 vom 5. 4. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Wieder einmal musste »feinste Himbeermarmelade« die Veranlassung zu einem Prozess bieten, der in diesen Tagen in Leipzig entschieden wurde. Die »Leipz. Abendztg.« berichtet darüber am 19. März d. J. folgendes:

»Feinste Himbeermarmelade. Wegen Fälschung von Himbeermarmeladen waren die Kaufleute Richard Vierling und Emil Loges, Inhaber der Firma Vierling & Loges, vom Schöffengericht zu je 500 Mk. Geldstrafe oder je 50 Tage Gefängnis verurteilt worden. Die bei ihnen beschäftigten, der Beihilfe schuldigen Kocher Siebert und Schmitt erhielten 40 Mk. Geldstrafe oder 8 Tage Gefängnis bezw. 10 Mk. Geldstrafe oder 2 Tage Gefängnis. Gegen dieses Urteil hatten die Verurteilten Berufung eingelegt, die vor dem Landgericht verhandelt wurde. Die beiden Firmeninhaber hatten im gegenseitigen Einverständnis in den Jahren 1901 bis Mai 1906 den von ihnen hergestellten Himbeermarmeladen zum Teil erhebliche Mengen minderwertige Aepfel und Schalen, ebenso minderwertige Himbeertrester und Himbeerkerne beigesetzt und die auf diese Weise hergestellten gestreckten Produkte unter falscher Deklaration in den Handel gebracht. Die Kocher Siebert und Schmitt hatten ihnen bei den Nahrungsmittelfälschungen wissentlich Beihilfe geleistet. Man fabrizierte sechs verschiedene Sorten von Himbeermarmelade, von denen die erste Qualität den Namen »Extra« führte, angeblich garantiert rein sein sollte, dennoch aber nur 75 Prozent Himbeerfrucht und 25 Prozent Apfelmark enthielt; diese Sorte kostete im Verkauf 55 Mk. Qualität II, die unter dem Titel »Hochfeinste Himbeermarmelade« in den Handel kam, kostete 38 bis 45 Mk., enthielt dafür aber nur 50 Prozent Himbeerfrucht und 50 Prozent Aepfel- und Himbeerkerne. Die als »Feinste Himbeermarmelade« fabrizierte dritte Sorte bestand aus 45 Prozent Himbeerfrucht, das übrige waren Apfelmark, Sirup und Kerne. Sie kostete bis zu 38 Mk. Die anderen drei Sorten hatten nur zu einem geringen Prozentsatz Gehalt an Himbeerfrucht, dafür aber desto mehr an Kapillärsirup, Trester und Apfelmark. Diese Sorten kosteten 21 Mk. und mehr. Nach Ansicht der Sachverständigen ist unter Himbeermarmelade ein Produkt zu verstehen, das durch Einkochen von frischen, vollwertigen Früchten und Zusatz von reinem Zucker gewonnen wird. So sei die Nahrungsmittelfälschung als klar erwiesen zu betrachten. Das Landgericht ermässigte die Strafe bei Vierling und Loges auf je 250 Mk. Bei den übrigen Angeklagten blieb es bei der bisherigen Strafe.«

Mit dieser Verurteilung sind aber leider nicht auch die Marmeladenmanschereien aus der Welt geschafft, und die Gerichte werden sich damit wohl bis an den jüngsten Tag befassen müssen. Leid können einem die armen Konsumenten tun, die diese »Marmeladen« verzehren, die ihnen als Extra, als hochfein und fein angeboten werden. Hätten die Fabrikanten mit dieser Bezeichnung ihre Kunden nicht hinters Licht geführt, hätten sie die klaren gesetzlichen Vorschriften für die Kennzeichnung ihrer Ware beachtet und ihren Erzeugnissen den rechten Namen gegeben, so — wäre wohl kaum ein einziger Konsument auf die so prächtig rot anzuschauenden »Marmeladen« hineingefallen.

David Söhne Akt.-Ges., Halle a. S. Im zweiten Geschäftsjahr 1906 stellte sich der gesamte Reingewinn auf 414 337 Mk. gegen nur 161 518 Mk. im Vorjahre. Während für 1905 6 Prozent Dividende auf 1 100 000 Mk. Aktienkapital verteilt wurden, kommen für das zweite Geschäftsjahr 10 Prozent zur Verteilung; ersichtlich ist ferner, dass 88430 Mk. zu Abschreibungen verwandt wurden, 1905 dagegen 67 004 Mk. Die Debitores betragen 786 378 Mk. (i. V. 633 663 Mk.), davon sind 280 005 Mk. (i. V. 218 717 Mk.) Bankguthaben. Die Warenvorräte belaufen sich auf 515065 Mk. (i. V. 536 451 Mk.). In Bar, Wechseln und Effekten sind 53 993 Mk. (i. V. 46 431 Mk.) vorhanden. Diesen Posten gegenüber stehen 449 580 Mk. (i. V. 617 261 Mk.) laufende Verbindlichkeiten.

Leipzig. Die Firma Oehme & Baier, deren Hauptfabrik in Gohlis ist, hat in Warnsdorf in Böhmen eine Zweigfabrik erbaut, um von dort aus die österreichische Industrie mit ihren Erzeugnissen zu versorgen.

Erste böhm. A.-G. oriental. Zuckerwaren- und Schokoladenfabriken vorm. A. Marsner. Die Gesellschaft verkaufte im Jahre 1906 für 3 279 450 Kr. Waren, 1905 waren es dagegen 2 934 400 Kr., 1904 gar nur 2 730 300 Kr., die für Waren eingenommen wurden.

Wien. Am 25. März d. J. hat der Zentralverein der Schokolade- und Zuckerwarenfabrikanten seine 14. ordentliche Generalversammlung abgehalten. Ueber das Ergebnis war noch nichts bekannt. Am Tage vorher hat eine Interessentenversammlung von Schokoladenfabrikanten zur Festsetzung der Schokoladenpreise stattgefunden. U. a. sollte auf diesen Versammlungen auch die Beteiligung an der Kakaoeinkaufsgesellschaft m. b. H. beraten werden, doch auch hierüber verlautete noch nichts.

Digitized by Google

Berlin. Die Kolonialabteilung des Auswärtigen Amtes hat die Reservate für Eingeborene in Kamerun vergrössert; fortan sollen für jede Eingeborenenhütte 6 ha ausgeschieden werden. Ferner wird auch zur Verhinderung von Spekulationen jedem Landkäufer zur Pflicht gemacht, innerhalb einer bestimmten Frist das Land in Bearbeitung zu nehmen.

Lübecker Konservenfabrik vorm. D. H. Carstens A.-G., Lübeck. Das Geschäftsjahr 1906 hat einen Betriebsgewinn von 163 601 Mk. gebracht, wozu noch 10 199 Mk. aus der Niederlage Lübeck treten. Hiervon gehen Generalunkosten mit 116 372 Mk. und verschiedene andere Ausgaben ab, so das schliesslich ein Gewinnrest von 29 411 Mk. auf 315 000 Mk. Aktienkapital verbleibt. Verteilt werden 4 Prozent Dividende. In der Bilanz stehen Grundstücke und Gebäude mit 160 000 Mk. zu Buch, Debitores mit 126 878 Mk., Inventar mit 53 000 Mk. und Warenvorräte mit 212 560 Mk. Unter den Passiven werden 129 200 Mk. Hypotheken, 43 490 Mk. Akzepte und 26 173 Mk. Kreditores genannt. Die Reserven umfassen 37 486 Mk.

Stärke - Zuckerfabrik - Aktiengesellschaft vormals C. A. Koehlmann & Co., Frankfurt a. O. Der Jahresbericht über das am 30. September 1906 abgeschlossene Geschäftsjahr liegt vor; die Aktionäre erhalten dafür eine Dividende von 18 Prozent auf das Aktienkapital von 2 400 000 Mk. ausgezahlt. Im Vorjahr waren es 16 Prozent. Zu Abschreibungen werden 135 235 Mk. verwandt, dem Reservefonds werden 70 000 Mk. überwiesen, an Tantièmen kommen 97 392 Mk. zur Auszahlung, und 33 224 Mk. werden auf neue Rechnung vorgetragen. Im Berichtsjahre zeigten Inland und Ausland nach den Ausführungen des Vorstandes bei den geforderten, mittleren Preisen gleich grosses Interesse. Stärkezucker und Sirup konnten sich der nachteiligen Beeinflussung durch den Rübenzucker entziehen und im Verbrauch wieder zu ihrem alten Rechte gelangen. Kartoffelstärke und Dextrin eroberten sich ihr Absatzfeld bei den konsumierenden Industrien zurück, und das neue Brausteuer-Gesetz beseitigte langjährige Bedenken wegen Weiterverwendung des Stärkezuckers zur Bierbereitung. Die begonnene neue Kampagne zeigt im allgemeinen ein Bild der Unsicherheit. Bei guter Mittelernte, aber niedrigem Stärkegehalt der Kartoffeln, haben die Preise den ungefähr vorjährigen Stand behalten. Während nun die Produzenten durch Zurückhaltung der Kartoffeln eine Preissteigerung durchsetzen möchten, erwarten die Konsumenten auf Grund der günstigen Ernte und der vorjährigen grossen Fabrikatelager eine Preisermässigung und beschränken nach Möglichkeit ihre Einkäufe. Die Folgen dieser Ansichten sind ein verhältnismässig schwacher Eingang von Rohmaterial und ein wenig umfangreiches Verkaufsgeschäft. Es ist kaum daran zu zweifeln, dass nach endlicher Klärung der Lage, Waren-Eingang und Absatz in normaler Weise sich vollziehen und den Fabriken die regelrechte Beschäftigung dauernd bringen werden. Die bisherigen Abschlüsse der Gesellschaft sind durchaus befriedigend.

Antwerpen. Die Firma Ed. De Beukelaer & Cie. ist in eine Aktiengesellschaft unter der Firma **„Usines De Beukelaer, Société anonyme“,** umgewandelt. Leiter der Gesellschaft ist Herr J. A. Sobry, der dem Betriebe schon lange Jahre vorsteht. Die Firma ist durch ihre Schokoladen, Zuckerwaren und Biskuits weit und breit bekannt.

Bern. Die Aktiengesellschaft vorm. Rooschüz, Heuberger & Co., die Zuckerwaren- und Waffelfabrikation betreibt, hatte am 16. März ihre ordentliche Generalversammlung. Auf dieser wurde für das Geschäftsjahr 1906 die Dividende mit fünf Prozent festgesetzt.

Lausanne. Die Schokoladengesellschaft **Ribet** wird für das Geschäftsjahr 1906 keine Dividende verteilen. Das Aktienkapital beträgt 800 000 Frs. Die »N. Z. Z.« bemerkt dazu, dass für 1905 die in den Statuten dafür festgesetzte Dividende von vier Prozent ausgezahlt wurde, obgleich die Bilanz mit einem Verlustsaldo von 137 000 Frs. abschloss.

St. Gallen. Die **»Maestrani«** Swiss American Chocolate Cy. Ltd.« ladet ihre Aktionäre zur ordentlichen Generalversammlung auf den 11. April in St Gallen ein. Die Versammlung findet im Hotel »Metropole« nachmittags 2 Uhr statt. Zur Verhandlung kommen die Jahresrechnung für 1906 und die Verteilung des Reingewinnes. Ausserdem sind die Wahlen für den Verwaltungsrat und für das Revisorenamt erforderlich. Der Ertrag des verflossenen Geschäftsjahres ermöglicht bei reichlichen Abschreibungen eine Dividende von 5 Prozent auf das Prioritäts-Aktienkapital.

Basel. Unter der Firma **»Helvetia«,** Schweizer Milch-Schokolade- und Kakaowerke A.-G. hat sich eine Aktiengesellschaft mit einem Stammkapital von 200 000 Frs. zur Herstellung von Kakao, Schokolade, Milchschokolade und verwandten Erzeugnissen gebildet. Das Aktienkapital besteht halb aus Prioritäts-, halb aus Stammaktien, die je auf 500 Frs. lauten. Dem Verwaltungsrat gehören an die Herren Ernst Gyr-Guyer und Alfred Bosshart aus Zürich, W. Sallmann-Fehr aus Tägerwilen; Sekretär ist Herr Otto Benninger aus Zürich, Direktor Herr J. P. Cloetta in Bergün. Hierzu bemerkt die »Schw. H.-Ztg.«, dass an Gründungen in der Schokoladenbranche nunmehr genug geleistet worden sei.

Leipzig. Am 1. April 1907 konnte Herr Paulus Burckhardt auf eine 25jährige Tätigkeit als Leiter der Firma Riquet & Co. in Gautzsch zurückblicken. Herr Burckhardt, der die im Jahre 1745 als Teeimportgeschäft gegründete Firma übernahm, fügte ihr noch die Schokoladen- und Kakaofabrikation hinzu und legte den Grund zu dem heutigen Umfang des vor einigen Jahren in eine Aktiengesellschaft umgewandelten Unternehmens. Herr Burckhardt stiftete an diesem Tage 25 000 Mk. für die Angestellten der Gesellschaft.

Hamburg. Dem Aufsichtsrat der **Kakaoeinkaufsgesellschaft** m. b. H., deren Eintragung ins Handelsregister wir in Heft 286 vom 20. März d. J. meldeten, gehören folgende Herren an: Wilhelm Gaedke, i. Fa. P. W. Gaedke, Hamburg; Josef Kaiser, i. Fa. Kaisers Kaffeegeschäft, Viersen; Julius Neumann, i. Fa. Robert Berger, Poessneck; Ludwig Stollwerck, i. Fa. Gebr. Stollwerck, A.-G., Köln; Kommerzienrat Heinrich Vogel, i. Fa. Hartwig & Vogel, Dresden.

Bern. Der Streik in den drei Fabriken Bussigny, Orbe und Vevey der Peter-Kohler-Gesellschaft, dessen Ausbruch wir im vorigen Heft meldeten, hat in der Osterwoche weiter um sich gegriffen; es kam zu ernsten Ruhestörungen, so dass der Staatsrat Truppen heranzog, um die Ordnung aufrecht zu erhalten. Auch andere Fabriken, so in Montreux, wurden zum Teil in Mitleidenschaft gezogen. Nach einer Meldung vom 29. März abends aus Lausanne ist es gelungen, eine Verständigung zwischen der Peter-Kohler-Gesellschaft und deren Arbeitern zu erreichen.

Soc. an. des Fabriques de Chocolats et Confiserie J. Klaus, Locle. Die Generalversammlung hat auf den Antrag des Verwaltungsrates die Auszahlung einer Dividende von 5 Prozent wie im Vorjahr beschlossen,

S. A. des Chocolats F. L. Cailler, Broc. Man hatte anfangs eine Dividende von 20 Prozent

Digitized by Google

auf die actions de jouissance geschätzt, doch wird jetzt bekannt, dass der Verwaltungsrat 15 Prozent gegen 20 Prozent im Vorjahr vorschlägt, und dass daneben rund 500 000 Frs. aus dem Reingewinn für Amortisationen verwandt werden sollen.

Hamburg. In der Langneseschen Kakesfabrik verursachte ein Brand einen Schaden von etwa 100 000 Mk. Glücklicherweise gelang es, des Feuers so Herr zu werden, dass der Betrieb nicht gestört ist.

Thorn. Im Konkurs der Honigkuchenfabrik Albert Land betragen die Schulden 172 000 Mk., darunter gegen 11 000 Mk. bevorrechtigte Forderungen; der Wert der Konkursmasse ist auf 28 700 Mk. abgeschätzt. Es kommen 10 Proz. zur Verteilung. (K.)

Christiania. Die Aktiengesellschaft »Freia Chocolade-Fabrik« verteilt für das vergangene Jahr 5 Prozent Dividende. Zum Direktor für das laufende Jahr wurde M. Hiorth bestellt. Der Betrieb ist durch Neubauten, sowie durch die Anschaffung neuer, moderner Maschinen und Einrichtungen bedeutend vergrössert worden. Unter anderm wurde auch ein Schweizer Chocolatier angestellt; der ganze Betrieb wird reorganisiert. (K.)

Neuerrichtungen.

Kassel. Wiegand Köhler, Hohenzollernstr. 141, eine Konditorei.
Lüdenscheid. Emil Berger, Concordiastr. 18, eine Konditorei.
Neuss. Josef Scherges, Drususstr. 5, und Martin Braun, Erftstr. 6, je eine Konditorei.
Oranienburg. Fritz Rössler, Berlinerstr. 16, eine Konditorei.
Pforzheim. Schweizer Schokoladenhaus G. Unglenk, Leopoldstr. 5, ein Schokoladen- und Konfitüren-Spezialgeschäft.
Rastatt. Julius Schwab, Bahnhofstrasse 42, eine Bäckerei und Konditorei.
Schneidemühl. Carl Labsch, Friedrichstr. 25, eine Bäckerei.
Stuttgart. Eugen Stiegler, Steinstr. 9, eine Sanitätskonditorei.
Wilsdruff i. S. B. Basta, Dresdnerstrasse 96, eine Konditorei.
Woldegk i. M. Carl Schulz eine Konditorei und Feinbäckerei.

Firmen-Nachrichten.

Berlin. Dr. Wilhelm Hofmann & Co. Hygienische Nährmittelfabrik und chemisches Laboratorium G. m. b. H. Stammkapital: 20 000 Mk. Geschäftsführer: Kaufmann Waldemar Arthur Modlich in Berlin. Es bringen ein: 1. Dr. Wilhelm Hofmann in Berlin die von ihm zusammengestellten Rezepte zur Herstellung von Kraftnährpulver, Rizinusschokolade und Lebertranschokolade zum festgesetzten Werte von 5000 Mk. 2. Kaufmann Guido Modlich in Berlin die von ihm im Juli 1906 von der Firma Klose & Modlich in Breslau erworbenen Rezepte und Verfahren zur Herstellung von Nährmitteln sowie das gesamte hierzu gehörige Reklame- und Propagandamaterial, insbesondere auch die Rechte der Ausnutzung der mit dem patentamtlich geschützten Namen »Eofal« bezeichneten Präparate, zum festgesetzten Werte von 10 000 Mk.

Bochum. Firma Max Lutz: Inhaber Kaufmann Max Lutz in Bochum. Das Handelsgeschäft ist ein Kolonialwarengeschäft.

Goldberg, Mecklb. Hermann Möller, Lohmen: Inhaber Hermann Möller. Geschäftszweig: Kolonialwarenhandlung.

Kamenz, Sachsen. Alfred Fährmann: Inhaber der Kaufmann Gustav Alfred Fährmann. Geschäftszweig: Handel mit Kolonialwaren und Delikatessen.

Kreuznach. Eierteigwaren & diät. Nährmittelfabrik Gruber & Kossmann: Gesellschafter sind 1. Friedrich Gruber, Kaufmann, 2. August Kossmann, Nudelfabrikant, beide zu Kreuznach.

Lübeck. von Minden & Bruhns: Der Kaufmann Adolf Georg Friedrich Wilhelm August Freyhagen ist als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Die Firma ist in Lübecker Marzipanfabrik von Minden & Bruhns geändert.

München. Max Weindler in Erding: Inhaber Kaufmann Max Weindler, Kolonialwarenhandlung.

Pr. Friedland. Albert Boigs, Kolonialwarengeschäft in Landeck: Inhaber Kaufmann Albert Boigs.

Reutlingen. Dr. Neudeck & Müller, Nährmittelwerk: Die Firma ist erloschen.

Sonneberg, S.-M. Theodor Hutschenreuter: Inhaber ist Konditor Theodor Hutschenreuter. Geschäftszweig: Spezial- und Versandgeschäft in Schokoladen und Zuckerwaren.

— Bernhard Ruck: Inhaber ist Kaufmann Bernhard Ruck, Kolonialwaren- und Delikatessengeschäft.

St. Blasien. Friedrich Ell, Bäckerei, Konditorei und Café: Inhaber ist Konditor Friedrich Ell.

Strassburg, Els. Strassburger Bikuitfabrik L. Javaux & Co. G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist Fabrikation und An- und Verkauf von Biskuit in allen Formen, sowie auch von sonstigen Backwaren jeder Art. Das Stammkapital beträgt 36 000 Mk. Die Geschäftsführer sind: Oskar Beck und Leon Javaux, Kaufleute in Strassburg.

Welzheim. Deutsch-Italienische Teigwarenfabrik System Tommasini, vorm. Maier & Co. A.-G. in Plüderhausen: Kaufmann Max Wolfensberger ist Prokura erteilt. An Stelle des abberufenen Vorstands Sprösser wurden zu Vorstandsmitgliedern Kaufmann Wilhelm Häussler und Fabrikant Emilio Tommasini bestellt.

Konkurse.

Ahaus. Bäckermeister H. Schmitz in Wüllen.
Auerbach i. V. Krämer F. A. Schwab in Hinterhain.
Bayreuth. Bäckermeister H. Kolb.
Danzig. Bäckermeister A. Barauski in D.-Neufahrwasser.
Dortmund. Krämer Adam Reyer, Flensburgerstr. 1.
Freiberg i. Sa. Krämer K. R. Lemke, Mühlgasse 1.
Glauchau. Bäcker B. W. Naumann, Reinholdshain.
Grimma. Krämer M. Schubert, Staudtnitz.
Höchstberg. Krämer K. Mittmann.
Langenburg. Krämer W. Gröner, Kirchberg a. Jagst.
Leipzig. Bäckereigeschäft M. M. M. Schubert, Möckern.
Lennep. Krämer F. Schneider in Herweg.
Lilienthal. Bäckermeister J. Plagge.
Magdeburg. Bäckermeister F. Ketzer, Gross-Ottersleben.
Meissen. Bäckermeister F. E. K. Riemann.
München. Krämerin Th. Echinger, Kreuzstrasse.
Oberhausen. Krämerin G. Fischer. — Krämer J. Kettler.
Rosswein. Bäckermeister K. R. Krähe.
Saarbrücken. Krämer G. Mayer, St. Johann/Saar.
Zschopau. Krämer E. P. Müller in Weissbach.

Patentanmeldungen.

2a. B. 43 020. Antriebsvorrichtung für Teigpumpen zum Füllen von Backformen, besonders für Waffelmaschinen. George Samuel Baker, London; Vertr.: Otto Sack, Pat.-Anw., Leipzig. 3. 5. 06.

2b. Sch. 25 684. Maschine zum Ausstechen und Formen von korbförmigen Teigblättchen. Wilhelm Schmid, Ulm, Donau. 17. 5. 06.

53e. W. 23 631. Verfahren zur Herstellung eines der Kinderernährung dienenden Dauerpräparates aus Eidotter und Milchzucker. Dr. Gustav Wendt, Steglitz. 23. 3. 05.

Digitized by Google

53 i. T. 11 316. Verfahren zur Gewinnung von Caseïn und Milchzucker aus der Milch. Dr. Fr. Todtenhaupt, Dessau, Haidestr. 83 27. 6. 06.

53 i. K. 31 842. Verfahren zur Herstellung einer die Enzyme des Getreidemalzes in möglichst unveränderter Form und Wirksamkeit enthaltenden Malzmehlmaische. Dr. Franz Koritschoner, Münster i. W., Aegidiestr. 64. 17. 4. 06.

53 k. M. 27739. Verfahren zur Herstellung von Gebäckkonserven für Zuckerkranke. Rosalie Megow, geb. Franken, Potsdam, Zimmerstr. 9. 26 6. 05.

53 l. B. 42 538. Maschine zum Giessen klebriger oder dickflüssiger Massen, insbesondere zur Herstellung von Bonbons; Zus. z. Anm. B 40 513. L. Berg & Co., Hamburg-Hohenfelde, Englischer Stieg 5. 16. 3. 06.

53 l. P. 17 070. Vorrichtung zum Auftragen einer nicht tropfenden Ueberzugsmasse in bestimmter Dicke auf Konfektstücke. Frank Max Peters, Chicago; Vertr.: F. Ant. Hubbuch, Pat.-Anw., Strassburg i. E. 24. 3. 05.

53 l. C. 13 398. Ablegevorrichtung für Maschinen zum Ueberziehen von Konfektkernen. Confectioners Improved Machinery Company, New York; Vertr.: E. G. Prillwitz, Pat.-Anw., Berlin NW. 21. 17. 2. 05.

53 l. C. 14 647. Maschine zum Schütteln von mit Schokolade oder dergl. gefüllten Formen mittels einer endlosen Förderbahn. Gabriel Carlson, Springfiled, Mass., V. St. A.; Vertr.: E. W. Hopkins und K. Osius, Pat.-Anw. Berlin SW. 11. 31. 5. 06.

53 l. P. 16 298. Maschine zum Giessen von Konfekt. Carsten Petersen und Heinrich Frings, Kopenhagen; Vertr.: B. A. Drautz und W. Schwaebsch, Pat.-Anw., Stuttgart. 26. 7. 04.

81 a. G. 23 533. Vorrichtung zum gleichmässigen Teilen flüssiger, körniger oder pulverförmiger Massen mittels Fliehkraft. Wilhelm Greding, München, Amalienstr. 88. 20. 8. 06.

81 a. B. 43 048. Papierspannvorrichtung an Verpackungsmaschinen für Orangen und ähnliche Früchte. Milton Henry Ballard, Lynn, V. St. A.; Vertr.: A. Elliot, Pat.-Anw., Berlin SW. 48. 7. 5. 06.

81 a. B. 43 049. Maschine zum Zuführen von Orangen und anderen Gegenständen zu einer Verpackungsvorrichtung. Milton Henry Ballard, Lynn, V. St. A.; Vertr.: A. Elliot, Pat.-Anw., Berlin SW. 48. 7. 5. 06.

81 c. W. 25 008. Verfahren zum Umhüllen von flachen rechteckigen Gegenständen, insbesondere Schokoladentafeln, mittels eines rechteckigen Blattes Stanniol oder Papier. Hans Westphal, Tegel. 10. 1. 06.

81 c. W. 24 003. Verfahren zum Umhüllen von flachen, rechteckigen Gegenständen, insbesondere Schokoladentafeln, mittels eines rechteckigen Blattes Stanniol oder Papier. Hans Westphal, Tegel. 13. 6. 05.

81 c. W. 25 007. Verfahren zum Umhüllen von flachen, rechteckigen Gegenständen, insbesondere Schokoladentafeln, mittels eines rechteckigen Blattes Stanniol oder Papier. Hans Westphal, Tegel, 10. 1. 06.

Dresden. Herr Bernhard Lehmann, der Inhaber der in unsern Kreisen gut bekannten Maschinenfabrik J. M. Lehmann in Dresden-Löbtau, wurde zum Vorsitzenden des Verbandes sächsischer Industrieller gewählt.

Plantagengesellschaft Clementina, Hamburg. Die Gesellschaft besitzt die Kakaoplantagen Clementina und San Clemente in Ecuador, Das achte Geschäftsjahr 1906 hat einen günstigen Verlauf für diese Gesellschaft genommen. Die Haupternte, die etwa in die Monate April bis Juni fällt, lieferte etwa 2000 Quintales Kakao mehr, als diejenige des Vorjahres; auch die im Vorjahre fast gänzlich ertraglosen Monate brachten ziemlich gleichmässige, befriedigende Ablieferungen, die Weihnachtsernte im Dezember gab ebenfalls einen zufriedenstellenden Ertrag. Die Kakaoernte ergab insgesamt 11 441 Quintales gegen 7992 Quintales in 1905. Ueber die Betriebskosten ist nichts wesentliches zu bemerken; sie hielten sich auf dem Durchschnitt der vorhergehenden Jahre. Herr Konsul Hermann Möller in Guayaquil, der die Pflanzungen besichtigte, berichtet, dass sich die Pflanzungen in bestem Zustande befinden und von einer sorgfältigen Pflege Zeugnis ablegen. Die Entwickelung der Plantage San Clemente lässt eine weitere Steigerung der Produktion erwarten. Für das neue Jahr sind die Aussichten günstig; der Verwalter berichtet, dass das Aussehen der Pflanzungen begründete Hoffnung auf eine gute Haupternte bietet. Der Kakaomarkt zeigt anhaltend feste Tendenz, so dass die Gesellschaft für ihre Produktion in der Haupternte gute Preise zu erzielen hofft. Der Gesamtertrag des Jahres ist 600 571 Mk. (i. V. 412 380 Mk.); davon entfallen auf das Kakaokonto 564 201 Mk. (390 945 Mk.), auf das Gummikonto 11 250 Mk. (5620 Mk.). Nach Abzug sämtlicher Rückstellungen in Höhe von 560 788 Mk. und Kosten ergibt sich ein Gewinn von 276 293 Mk. (120 819 Mk.), aus dem eine Dividende von 16 Prozent oder 240 000 Mk. auf 1 500 000 Mk. Aktienkapital verteilt wird. Im Vorjahre waren es nur 7 Prozent. Der Reserve werden 13 593 Mk. überwiesen; sie steigt dadurch auf 80 259 Mk. Die beiden Pflanzungen stehen mit 2 612 646 Mk. (2 593 384 Mk.) zu Buch. Kassa, Wechsel und Bankguthaben betragen 231 174 Mk. (106 566 Mk.), Debitoren 108 194 Mk. (87 938 Mk.). Die Prioritätsanleihe beträgt nach Auslosung von 51 Obligationen noch 680 000 Mk.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Betriebskapital vorschussfrei für Gross- und Industrie-Firmen durch

Max Rudow, Berlin 13.

Guterhaltene

Drageekessel sowie ein **Dreiwalzenwerk zu kaufen gesucht.**

Offerten mit Preisangabe an **Max von Massow, Dresden, Zöllnerstrasse 33,** erbeten.

Vertretung

einer leistungsfähigen Schokoladen- und Bonbonfabrik für den Kreis Hirschberg i. Schl. und Grenzbezirk zu übernehmen gesucht.

Gefl. Offerten erbeten unter **B. H. 2115** an **Daube & Co., Breslau I.**

Digitized by Google

Patent — Auspuder — Maschine „Triumph"

Unerreichte Leistungsfähigkeit | Bedeutende Lohnersparnis | Bruch ausgeschlossen

4 D. R. G. M. | D. R. P. angemeldet. | 5 Auslands-Patente.

Spezialität

System „Haase"

Firma **Rob. Berger, Hofchocoladenfabrik, Pössneck,** schreibt:

Die von Ihnen gelieferten Auspuder- und Abstaubmaschinen **»Triumph«** und **»Ideal« arbeiten** zu unserer **vollsten Zufriedenheit.** Die Leistungsfähigkeit entspricht den von Ihnen versicherten Angaben, so dass wir die **Anschaffung** derselben nur **empfehlen** können.

In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte — Spezial-Offerte.

Staubfreie Arbeitsräume

Verkaufs-Gesellschaft für Maschinen und Apparate

Kein Puderverlust

Teleph. 13626 · **LEIPZIG** · Südstr. 36

Referenzen der angesehensten Firmen des In- und Auslandes

Patent — Abstaub — Maschine — „Ideal"

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gut und billig erhalten Sie Ihre **Etiketten, Umschläge usw.** bei **Dietz Gebr.,** Lahr, Baden.

Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Direktor

tüchtiger Fachmann mit reichen kommerziellen Erfahrungen, 41 Jahre alt, seit längeren Jahren Direktor einer grösseren Schokol.- und Kakaofabrik Act.-Ges., in sicherer Position, wünscht aus privaten Gründen (Familienverhältnisse) seine Stellung gelegentlich zu wechseln. **Suchender kennt die Fabrikation einer der bekanntesten Schweizer Marken aus jahrelanger Praxis.** Gefl. Offerten sub **W. G. 2699** befördert **Rudolf Mosse, Berlin S.W. 19, Jerusalemerstrasse 46/49.**

Digitized by Google

Allererste Kraft auf dem Gebiete der Kakao-, Schokoladen- und gesamten Nahrungsmittelindustrie wünscht sich im Laufe des Jahres zu verändern.

Langjähriger kaufmännischer und technischer Direktor grösserer Fabriken, erprobter Organisator, mit praktischen, im In- und Auslande gesammelten Erfahrungen, energischer, scharfblickender Kaufmann, nachweisbar unter schwierigen Verhältnissen beste Resultate erzielt, erste Referenzen. Suchender ist Mitte 30, Christ, verheiratet, guter Repräsentant, hat Hochschulbildung und reflektiert nur auf total selbständige Position mit unbeschränktem Wirkungskreis als Lebensaufgabe.

Offerten sub **J. S. 8494** an **Rudolf Mosse, Berlin S.W. 19.**

„Cerbone“ im In- und Ausland patentamtl. geschützter Apparat

zum Mischen u. Giessen von Likörzuckerwaren speziell solcher mit alkoholhalt. Füllung.

Cerbone ist unentbehrlich zur Massenfabrikation von Arrachobnen, Cognac-Pralinée, Dragée-Einlagen, Mark-Gelée usw.

— **Cerbone** liefert unübertroffene Fabrikate! — Likörguss **ohne Cerbone** nicht mehr denkbar! **Kein Guss** misslingt, weil **keine Kruste** mehr entsteht. — Bis 80 Pfund einmaliges Kochen. Verbesserung des Fabrikates trotz billigerer Herstellung. — Erhöhung der Leistungsfähigkeit, Ersparnis an Geschmack, Arbeitslöhnen, Feuerung und Zeit. — Sonst verdampfender Alkohol wird zurückgewonnen!!

In den ersten 3 Monaten ca. 60 Stück verkauft. Viele Nachbestellungen. Zahlreiche Anerkennungen, z. B. von „Sarotti“-Berlin, Lobeck & Co.-Dresden, Gebr. Stollwerck-Köln a. Rh., T. J. Heddinga-Norden, Th. Hildebrand & Sohn-Berlin, F. O. Richter-Leipzig-Sch., Gesellschaft Einem-Moskau. — Hartwig & Vogel-Dresden (5 Apparate) schreiben: Die uns gelieferten Cerbone arbeiten zu unserer vollen Zufriedenheit.

Dieselben ermöglichen ein rascheres Giessen der Likörfüllungen, diese fallen kräftiger im Geschmack aus und es wird eine Ersparnis an Aroma erzielt! — In Ihrem eigenen Interesse verlangen Sie Prospekte

Verkaufsgesellschaft für Maschinen u. Apparate, Leipzig, Südstr. 36.

I.W. ENGELHARDT & Cie.
FÜRTH i. B.
EIS- u. KÜHLMASCHINEN

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Schokoladen-, Zuckerwaren- und Lebkuchen-Fabrik

in schöner Residenzstadt Thüringens mit höheren Schulen, Hoftheater usw. ist für 85000 Mk. zu verkaufen. Jahresumsatz über 80000 Mk., kann aber noch bedeutend gesteigert werden. Grundstück, unmittelbar am Güterbahnhof gelegen, ca. 2200 qm gross, dazu gehörig grosser schöner Garten. Geräumige Wohnung im Gebäude. Anzahlung ca. 30000 Mk. Als Betriebskapital genügen 15000 Mk. Eventuell auch nur kapitalkräftiger

Teilhaber

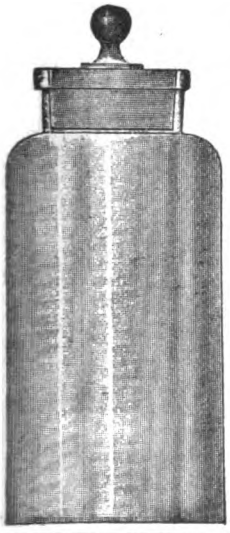
gesucht. Näheres u. **P. C. 77** a. d. Verlag des Gordian.

Kakao, Schokoladen

Pralinees, Desserts, Fondants usw.

50000 kg

auf Jahresschluss gegen Kassa zu kaufen ges. Off. von leistungsfähigen Fabriken, wenn auch ohne Muster, erbeten unter **H. H. 653** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.



Glashüttenwerke Weisswasser Actiengesellschaft Weisswasser O.-L.

Bonbongläser

und

Ausstellungs-gläser

aus la weissem Glas.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet. Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter. Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Männer-Anzüge

für Schokolade-Fabriken.

	Dtz. sortiert
braun Köper TP	Mk. 54.—
grau Halbleinen Köper HK IV	» 45.—
grau Halbleinen Köper HK III	» 49.10
grau Leinen Drell RD III	» 57.30

Alle haltbar, gut zu reinigen!

Männer-Schürzen

vorgebleichtes Leinen VL . Mk. 13.20

Für grosse Konsumenten noch billiger!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Email-Reklame-Plakate

Emailschilder für alle Zwecke

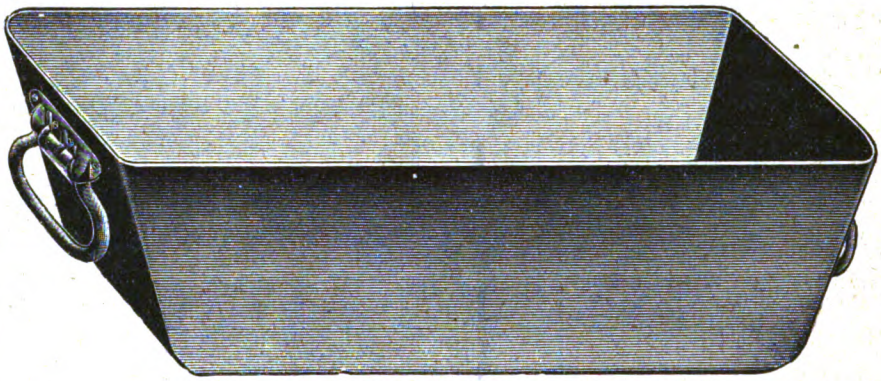
C. Robert Dold, Emaillirwerke, **Offenburg** (Baden).

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

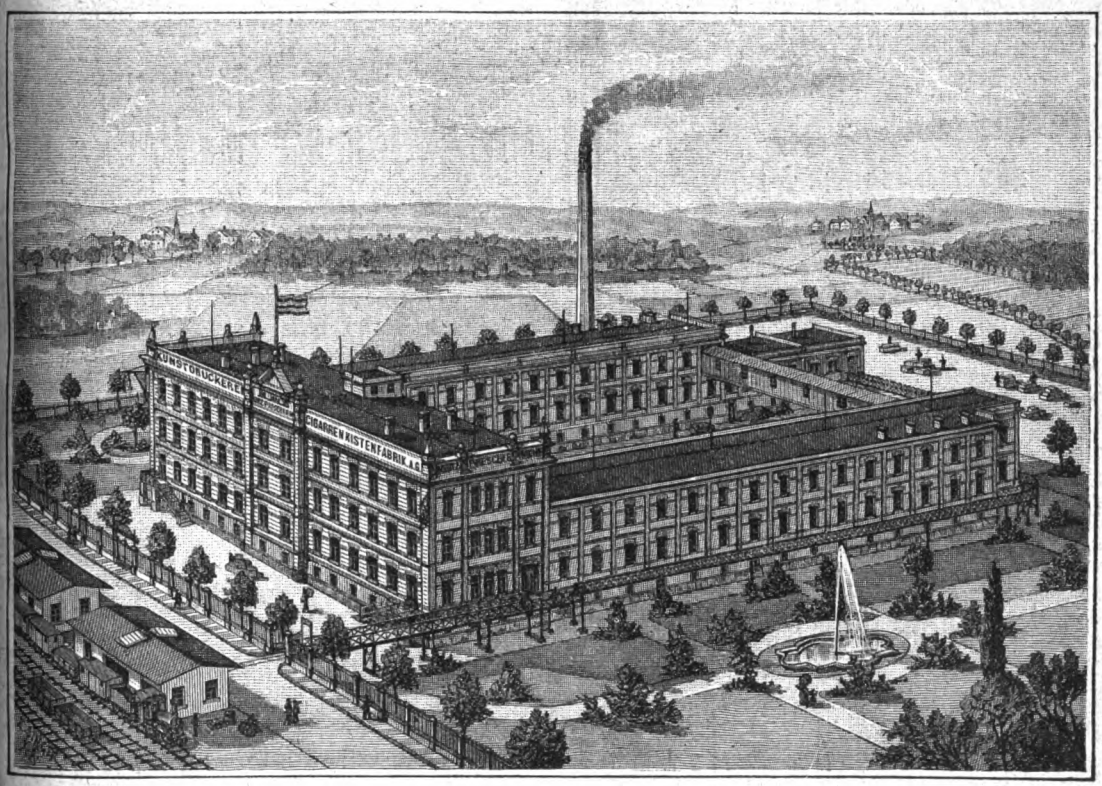
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

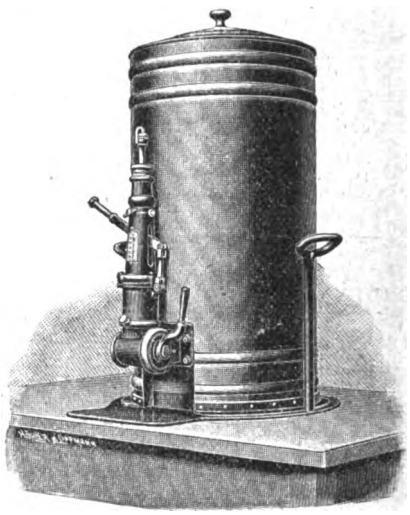
Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XII. Jahrgang. **Nr. 288.** Hamburg, 24. April 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

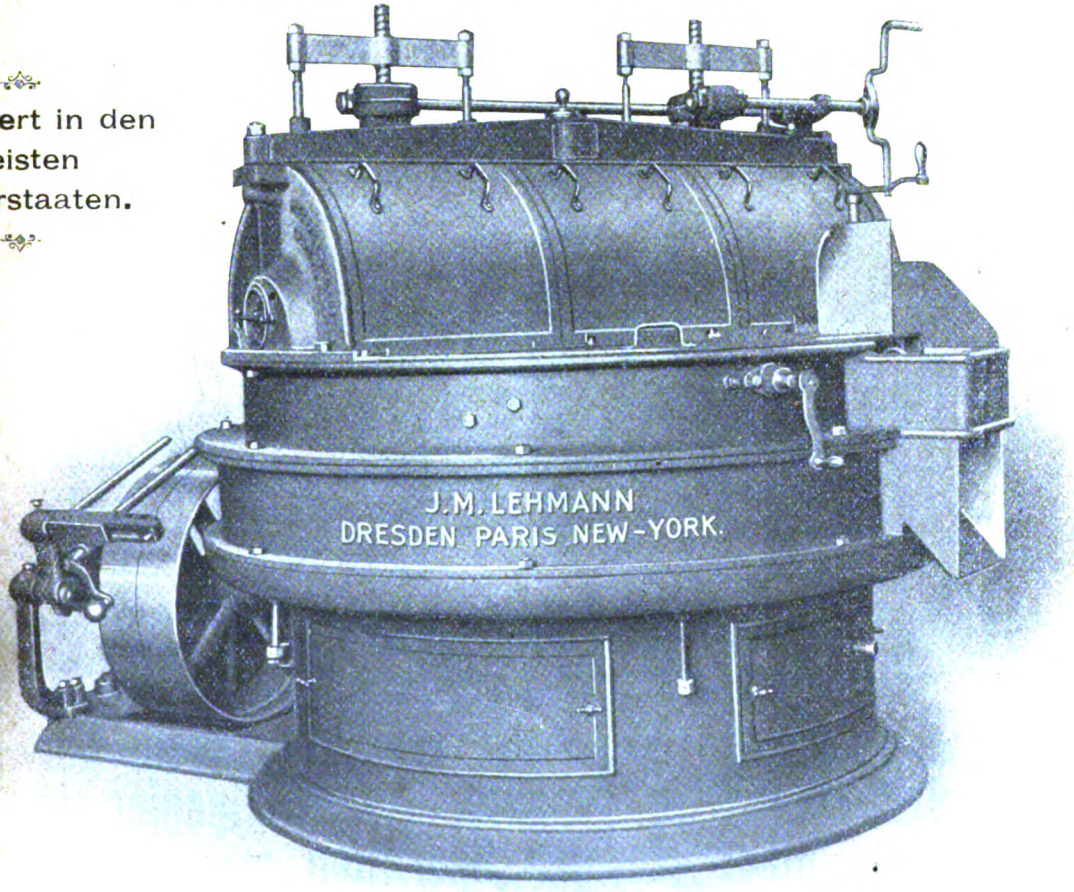
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

tentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

Oetker

offeriert

Makrona

D. R. P. Nr. 180869

backfertige Makronenmasse

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

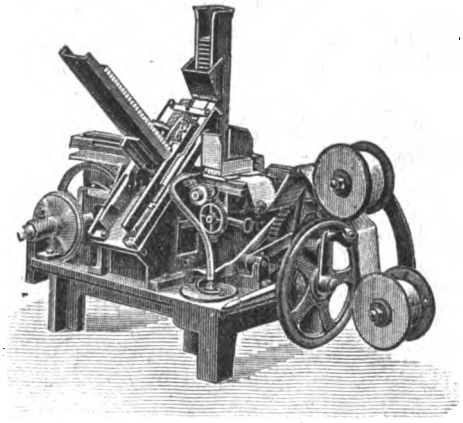
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn. Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 288
vom 24. April 1907.

Neue Lissaboner Hausse-Manöver. — Goldküsten-Kakao. — Hausse-Rückblicke. — Glossen. — Mindestpreise im April. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Jahre 1906. — Geschützte Warenzeichen. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Neue Lissaboner Hausse-Manöver.

Anfang April trat in Hamburg das Gerücht auf, der Lissaboner Pflanzerring habe aufs neue einen Posten von 30000 Sack Thomékakao verkauft. Allerlei Leute wollten bei allerlei Leuten allerlei Depeschen gesehen haben. In Hamburg an der Börse wurde eine herumgezeigt. Die Depesche sollte von Henry Burnay & Co. stammen, also von **Baron** Merck verfasst sein und sollte gemeldet haben, dass 30000 Sack Thomékakao auf einer Preisbasis von 78½ Mk. für fein, verkauft worden seien. Der Vorrat sei 109000 Sack, die Aprilankünfte würden 6000 Sack betragen und die Aprilverschiffungen ungefähr 20000 Sack.

Am 6. April meldete der hamburgische Makler Rackwitz den Hamburger Zeitungen:

»Der Markt ist ruhig bei kleinen Umsätzen in kuranten Sorten. Preise unverändert. Von Lissabon wird gemeldet, dass der dortige Ring ca. 30000 Sack nach dem Auslande verkauft hat.«

Nach und nach verdichtete sich dieses »Gerücht«! Beinahe hätten einige es so geglaubt, obgleich die Unwahrscheinlichkeit, ja Unmöglichkeit eines solchen Kaufes zu solchen Preisen in jetziger Jahreszeit und kurz vor der Eröffnung der neuen Haupternten in San Thomé, Bahia, Santo Domingo, klar zutage lag. Und als »man« Schwierigkeiten hatte, als man überall auf Ungläubige stiess, da wurde man dreister. »Man« bezeichnete schlankweg erst »England« als Käufer und später kam man sogar mit der Mitteilung heraus, dass die Firmen »Cadbury« und »Fry« in Birmingham und Bristol die Käufer seien.

Wir bitten folgende Sätze zu lesen, die uns ein grösserer deutscher Fabrikant am 16. April geschrieben hat:

»Ich teile Ihnen mit, dass die mir von Herrn Jordan gemachten Mitteilungen genau mit dem Briefe des Fabrikanten übereinstimmen, den Sie in Nr. 287 abdrucken, nur fügte Herr Jordan noch hinzu, dass der Stock von 130000 Sack, wie er **auf Wort** versicherte, verkauft wäre und nicht unverkauft. Seine Firma Burnay hätte am Morgen seines Besuches 30000 Sack an Cadbury & Fry nach England verkauft, weitere 70000 Sack des Stocks wären ebenfalls teils nach Amerika, teils nach England verkauft, sodass frei auf Lager sich nur noch 30000 Sack befinden, was doch nicht zu hoch wäre.

Ich widersprach ihm nicht, da ich keine Beweise des Gegenteils habe, glaube aber doch, dass Herr Jordan im Interesse seines Hauses den tatsächlich stattgefundenen Verkauf stark vergrössert haben dürfte.«

Digitized by Google

Als wir diesen Brief in Händen hatten, da hatte auch unsere Geduld ein Ende. Wir mussten befürchten, dass diese Unwahrheiten, die hier ein Vertreter der Firma Burnay & Co. aus Lissabon den deutschen Fabrikanten aufzutischen wagte, zum Aufbauen von weiteren lügenhaften Gerüchten in Deutschland und England führen mussten, und dass doch vielleicht einige Fabrikanten sich einschüchtern und zu Kontrakten bereden lassen könnten. Wir befragten die englischen Fabrikanten, ob etwas wahres an diesem Gerüchte sei, und erhielten die Antwort, **dass sie gar nichts von diesen Käufen wüssten.**

Die Firma **Cadbury** depeschierte uns am 17. April:

»**No knowledge sale of thomé cocoa lisbon.**«

Die Firma **Fry** depeschierte uns am 17. April:

»**Know nothing sale mentioned.**«

Und die Firma **Rowntree & Co.** in York schrieb uns am 17. April, dass sie gar keine Kenntnis davon hätte, wer in Lissabon 30000 Sack Kakao gekauft haben könnte.

Damit ist diese neue Lissaboner Flunkerei aufgedeckt und ans schwarze Brett genagelt. Sollte Herr Jordan Deutschland noch nicht verlassen haben, sollte er weiter Fabrikanten besuchen, so werden diese ja nun wissen, wie sie ihn zu empfangen und zu entlassen haben.

Was an dieser Flunkerei wahr ist, ist nach Lissaboner Berichten anscheinend folgendes:

Die Verschiffungen von Lissabon aus waren im März sehr ins Stocken gekommen, Aufträge waren ausgeblieben. Während man im Januar noch

rund 12000 Sack nach Deutschland
13000 » » England

gebracht hatte, waren im März nur

rund 5800 Sack nach Deutschland
und » 7000 » » England

gegangen. Im April ist der Verkehr mit Deutschland weiter ins Stocken gekommen. Bis zum 18. April haben wir nur rund 900 Sack für Deutschland gezählt, dagegen hat England rund 10000 Sack bekommen. Ob diese Verladungen nach England auf Meinung beruhen, oder ob sie tatsächlich in den Konsum gekommen sind, wissen wir diesen Augenblick noch nicht.

England ist also fast der einzige Käufer in Lissabon. Ob das nun nicht auch ein Ende nimmt, wenn die grossen englischen Fabrikanten hören, dass sie zur Verbreitung von Manöverberichten herhalten sollen, — das bleibt abzuwarten.

Jedenfalls konnte die Alarmglocke, die hierher tönen sollte, nur in England von Lissaboner Händlern geschlagen werden.

Immerhin möglich ist es ja, dass Burnay & Co. den Pflanzern auf Spekulation neue 30000 oder 35000 Sack abgekauft haben, aber unwahrscheinlich ist es, dass sie alle 35000 Sack zu 5$ 100 Reis = 76,24 Pfg. pro ½ Kilo gekauft haben, und **unwahr** ist es, dass sie das im Auftrage englischer Fabrikanten getan haben. —

Gemeldet werden als Preise:

für fein 5$ 100 reis = 76,24 Pfg. pro ½ Kilo
» mittel 4$ 750 reis = 71 » » ½ »
» ordinär 4$ 100 reis = 61,29 » » ½ »

Preise sind ausgerechnet ab Lissabon. —

Ueber die weiteren Märchen des Vertreters von Burnay, des Herrn Jordan, brauchen wir wohl kein Wort zu verlieren. Wenn die Vorräte in Lissabon bis auf einen kleinen Rest von 30000 Sack verkauft sind, was reist er dann in Deutschland herum und sucht Kundschaft? Will er nun gefl. einmal die amerikanischen Firmen namhaft machen, die die Hand auf die Lissaboner Vorräte gelegt haben sollen!?

Bald weiss man nicht mehr, wer mehr zu bedauern ist, die Pflanzer oder die Fabrikanten, weil ihre Interessen in Händen liegen, die das Vertrauen nicht verdienen, das beide Parteien hergeben müssen. —

Die Fabrikanten sind schon sehend geworden, hoffentlich werden es auch die Pflanzer bald. Die Pflanzer, die ausserhalb des Ringes stehen (zum eigentlichen Ringe gehören nur neun Pflanzungsfirmen) möchten gern verkaufen. Wenn diese

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907	
Datum	Sack	Datum	Sack	Datum	Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1.:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
13. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3. 3.:	90 256	2. 3.:	119 993
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701	16. 3.:	126 765
		24. 3.:	73 961		
		31. 3.:	67 856	30. 3.:	123 023
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861	6. 4.:	115 564
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098	20. 4.:	112 270
		28. 4.:	41 390		
		5. 5.:	40 059		
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825		
		19. 5.:	31 720		
25. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001		
12. 6.:	60 155	9. 6.:	43 714		
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631		
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822		
		7. 7.:	49 129		
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858		
22. 7.:	66 097	21. 7.:	77 834		
		28. 7.:	71 035		
5. 8.:	56 209	4. 8.:	73 643		
		11. 8.:	76 375		
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292		
		25. 8.:	68 769		
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800		
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)		
		29. 9.:	42 054		
		6. 10.:	37 180		
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957		
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773		
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)		
		17. 11.:	74 205		
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315		
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019		
		15. 12.:	86 405		
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490		
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610		

*) Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.

Digitized by Google

klug sind, dann gehen sie vor Eintreffen der neuen Ladungen, also vor Juni/Juli, mit ihrem Kakao zu den Fabrikanten und bieten ihn zu vernünftigen Preisen an. Dann würde mancher Kontrakt auf längere Zeit gemacht werden können. Bleiben aber auch diese ohne Initiative, dann werden sie im Herbst erheblich niedrigere Preise bekommen; der abgeschreckte Konsum ist nicht so schnell wieder zu beleben! —

Wir schliessen hieran die Uebersicht über die Lissaboner Vorräte, nach der am 20. April in Lissabon 112270 Sack lagen,

gegen 43098 » am 21. April 1906
64171 » am 22. April 1905.

Goldküsten-Kakao.

Zu den unbequemen Gebieten der Kakaoproduktion gehörten und gehören, seit wir in der Hausse stehen, Bahia, Santo Domingo und die Goldküste. Man muss mit scharfen Gläsern bewaffnet sein, wenn man in den Stimmungsberichten der Händler etwas über die richtigen Ernteresultate dieser drei Länder finden will. Aber ist in irgend einem Tale Brasiliens ein Fluss auf ein paar Tage über seine Ufer getreten, haben auf Jamaika ein paar Kirchen gewackelt, ist ein kakaoleerer Lissaboner Dampfer gestrandet, hat vor Bahia ein Lloyddampfer mit 350 Sack — sage und schreibe 350 Sack Kakao — Schaden genommen, dann liest man — ohne Vergrösserungsgläser — an allen Enden der kakaokauenden Welt davon.

Der Leser merkt die Absicht — und zeigt seine Verstimmung dem Gordian an. Der Gordian schreibt den Stimmungsrummel ans schwarze Brett. Die Betroffenen ärgern sich und schelten auf den Gordian. Warum? — Weil er ihnen ganz gerechterweise Steine in die Netze geworfen hat? — Bleibt bei der Wahrheit, dann kümmert sich der Gordian nicht um Eure Schriftstellerei!! —

* * *

Die Ernteresultate für diese drei Länder, die den Haussiers so schlecht in ihr Programm passen, liegen nun bis Ende Dezember 1906 vor und sehen so aus:

Die Goldküste (Häfen Akra, Ada, Cape Coast, Prampram, Saltpond, Sekondi, Winneba, Lagos, South Nigeria) hat gebracht:

		lbs	Kilo	Sack zu 60 Kilo
im Jahre	1906	**20009503**	9004277	150071
gegen	1905	11407608	5133424	85555
gegen	1900	1200749	540337	9006
gegen	1895	28906	13008	217
gegen	1885	121	55	1

Das letzte, das kakaoknappe, das Missernte-Jahr, das Jahr mit den aus »**ökonomischen Gesetzen**« berechtigt (!?) **hohen** Kakaopreisen hat in diesem einen jungen Kakaolande also rund

8600000 lbs
oder 3870803 Kilo
oder 64513 Sack

mehr geliefert als das Jahr 1905.

Und welche Preise haben die Pflanzer dieses Gebietes im Durchschnitt bekommen? Weil man überall, besonders in Lissabon, behauptet, bei einem Zentnerpreise von 45 bis 50 Mark könnten die Pflanzer nicht existieren, könnte kein Kakao gepflanzt und geerntet, könnten die Anpflanzungen nicht vergrössert werden, müssten die Kakaobauern unter der Schuldenlast zusammenbrechen, werden die exportierenden Kaufleute ja die augenblicklich geltenden hohen Preise auch an die Pflanzer abführen?! —

Die unerbittlichen amtlichen statistischen Zahlen lehren uns für die Goldküste das Gegenteil. Es sind ausgeführt worden aus sieben Häfen der Goldküste:

1906		im Werte von		Kilowert
im Dezember	6183259 lbs	£	110858	0,81 Mk.
» November	3922754 »	»	65809	0,76 »
» Oktober	2353856 »	»	38712	0,74 »
» September	540802 »	»	8597	0,72 »
» August	305337 »	»	4744	0,70 »
» Juli	316382 »	»	5083	0,73 »
» Juni	474890 »	»	7724	0,74 »
» Mai	509494 »	»	7867	0,70 »
» April	679751 »	»	10963	0,73 »
» März	549720 »	»	8817	0,73 »
» Februar	1543967 »	»	24322	0,71 »
» Januar	2629291 »	»	42774	0,71 »

Wir sehen aus dieser Wertberechnung folgendes: Der höchste Preis von 81 Pfg. pro Kilo Goldküsten-Kakao ist im Dezember 1906 im Ausfuhrlande deklariert worden. In den übrigen Monaten des Jahres hat der Ausfuhrpreis auf 70, 71, 73, 74 bis 76 Pfg. für ein ganzes Kilo gestanden.

Die portugiesischen Pflanzer werden hieran die grosse Gefahr erkennen, die ihrem Thomé-Kakao aus der Konkurrenz mit diesem Goldküsten-Kakao entsteht. In diesem Teile Afrikas kommt man jedenfalls mit Preisen von 80 bis 90 Pfg. fürs Kilo aus; wenn man das auf San Thomé nicht tut, dann muss man sehen, wie man fertig wird. —

Die Art, wie an der Goldküste der Kakao von einigen Exporthäusern in den Häfen aufgekauft wird, wird seit längerer Zeit scharf getadelt. Diese Firmen haben einen Ring (pool) gebildet und setzen für Einkäufe von Landeserzeugnissen gleichmässige Preise fest, wobei die eingekauften Produkte nach Massgabe ihrer Interessen verteilt werden, was den gesunden Wettbewerb stört und die Pflanzer bei ihren Verkäufen zurückhaltend macht. Ausserdem wirkt auf die Güte der Landeserzeugnisse das Vorschusswesen ungünstig. Ist der Pflanzer nicht imstande, die abgeschlossene Menge zu liefern, so wird er durch den erhaltenen Vorschuss veranlasst, den an der Lieferungsmenge fehlenden Teil selbst zu kaufen, was natürlich ohne Rücksicht auf die Güte und möglichst billig geschieht.

Ein neuer Bericht des englischen Gouverneurs dieser Kolonie meldet folgendes:

»Es sind jetzt landwirtschaftliche Versuchsstationen in Aburi, Tarkwa und Kumasi eingerichtet worden und im Budget für 1907 sind die nötigen Mittel für eine ähnliche Station in der Zentral-Provinz eingestellt worden. Die hauptsächlichsten landwirtschaftlichen Erzeugnisse der Kolonie, wie Palmöl, Gummi und Kakao haben alle befriedigenden Nutzen abgeworfen.

Allerdings dürfte es angebracht sein, mehr Sorgfalt beim Anbohren der Gummibäume und beim Zubereiten der Masse für den Markt zu verwenden, auch bei der Behandlung des Kakaos muss noch viel sorgfältiger verfahren werden. Es freut mich, feststellen zu können, dass in Liverpool kürzlich eine Gesellschaft zu dem Zwecke Para und andere ausländische Gummisorten wie einheimische Arten in dieser Kolonie anzupflanzen, gegründet worden ist. Die Gesellschaft bezweckt ferner, Land zu erwerben oder bereits bestehende Plantagen zu vergrössern. Die Regierung hat mehr als 180000 Para-Samen — Hevea Brasiliensis — und über 100000 Samen der einheimischen Funtumia Elastica im Berichtsjahre verkauft und verteilt, ferner sind 500000 Para-Gummi-Samen von Ceylon zur Ablieferung in diesem Jahre beordert worden.

Digitized by Google

Wenn die Kakao-Kultur auch ziemlich jungen Datums ist, so hat sie jetzt doch ganz gewaltige Dimensionen angenommen. Der Export von Kakao ist nämlich von 28 906 lbs im Jahre 1895 auf 11 407 608 lbs im Werte von £ 185 809 im Jahre 1905 gestiegen. Auf den Rat von Herrn Dudgeon, dem neu ernannten Superintendent of Agriculture für die Westafrikanischen Kolonien, hat sich die Regierung entschlossen, einen ständigen Reiseinspektor zu ernennen, dessen Aufgabe es sein wird, den Landwirtschaft treibenden Eingeborenen in der ganzen Kolonie und Ashanti praktische Winke zu geben. Obwohl nun regierungsseitig den Eingeborenen bisher sowohl wie natürlich auch in Zukunft praktische Anleitung gegeben wird, so ist doch solange keine wesentliche Verbesserung des Kakaos an der Goldküste zu erwarten, bis die ansässigen Kaufleute nicht die Bemühungen der Eingeborenen durch Gewährung höherer Preise für besser kultivierten und besser behandelten Kakao anerkennen und anspornen. Bis jetzt ist es ja leider Sitte, die Ernten von verschiedenen Plantagen, ganz gleich ob gut ob schlecht, zusammenzuwerfen und dann den gleichen Preis für alles zu bezahlen.«

Die Ausfuhren aus dem Goldküstengebiet hören in keinem Monat gänzlich auf. Im vorigen Jahr z. B. haben wir bekommen, als Ausfuhr:

1906			
Januar	2 700 000 lbs	1 235 506 Kilo	20 592 Sack
Februar	1 500 000 »	700 212 »	11 670 »
März	550 000 »	249 306 »	4 155 »
April	680 000 »	308 277 »	5 138 »
Mai	510 000 »	231 063 »	3 851 »
Juni	475 000 »	215 370 »	3 589 »

In diesem Jahre sollen die drei ersten Monate rund 7 000 000 lbs, 3 175 000 Kilo, 53 000 Sack zur Ausfuhr gebracht haben. Die amtliche Bestätigung liegt noch nicht vor. Aber auf Grund der Ernteresultate des letzten Jahres kann man diese Angabe glauben und kann man sich als Gesamtausfuhren in runden Zahlen merken:

1907			
Januar	4 000 000 lbs	1 815 000 Kilo	30 250 Sack
Februar	2 200 000 »	998 000 »	16 650 »
März	800 000 »	362 000 »	6 100 »

Die Januarzahlen werden wir in Nr. 289 schon bringen können. —

Wir haben ein scharfes Auge auf dieses junge leistungsfähige Land geworfen und werden davon zukünftig regelmässig und ausführlich berichten.

Das zweite Land, das in die »ökonomischen Gesetze« der Herren Weinstein und Genossen ein ungemütliches Zugloch gerissen hat, ist Santo Domingo. Dieses Land, bequem für dunkle Schätzungen, ist auch höchst unbequem bei der Jahresabrechnung geworden. Dort sind zur Ausfuhr gekommen:

			à 60 Kilo
1906	32 011 460 lbs	14 517 669 Kilo	241 960 Sack
1905	28 190 178 »	12 784 660 »	213 077 »
1904	29 894 814 »	13 557 739 »	225 962 »
1903	17 254 125 »	7 825 000 »	130 417 »
1900	13 148 415 »	5 963 000 »	99 383 »

Wir haben ein Sackgewicht von 60 Kilo eingesetzt, weil wir bei Akra, Thomé, Bahia dieses Gewicht haben, und weil es sich hier nur um Vergleichszahlen handeln soll. —

Santo Domingo und die Goldküste, das sind die zwei Länder, die wir mit unseren Söhnen, Brüdern, Schwägern besiedeln lassen sollten. Ungemessene Strecken Landes sind wohlfeil zu kaufen oder zu pachten; die Regierungen unterstützen die Reflektanten in jeder Weise; in ordentlicher Wirtschaft ist in beiden Ländern ordentlicher Konsumkakao zu bauen, der sich auf höchstens 40 Pfg. für das Kilo im Einkauf stellt. Einschliesslich aller Kosten kann ein deutscher Schokoladenfabrikant also für 50 Pfg. das Kilo sich seinen Kakao selber bauen und ernten.

Diese Sätze sind durchaus mit Ueberlegung gesprochen; ihre Richtigkeit vertreten wir gegen Jedermann! —

Das dritte Land, Brasilien, hat den Haussiers hüben, mittwegs und drüben auch mit seiner grossen Ernte Kummer bereitet; auch hier sind mit den Bahiakakao-Ueberschüssen die »ökonomischen Gesetze« auf Sand geschrieben gewesen. In Bahia sind von den Pflanzungen angeliefert:

			à 60 Kilo
1906	50 012 972 lbs	22 681 620 Kilo	378 027 Sack
1905	37 757 010 »	17 123 400 »	285 390 »
1904	41 410 826 »	18 780 420 »	313 007 »
1903	34 332 247 »	15 570 180 »	259 503 »
1902	36 374 826 »	16 496 520 »	274 942 »
1901	30 295 906 »	13 739 640 »	228 994 »
1900	28 397 184 »	12 852 480 »	214 208 »

Alle drei Länder haben in dem letzten, dem Haussejahr vorzügliches geleistet; von dem andern Hauptlande, von San Thomé, ist dasselbe zu sagen. Stellen wir von diesen vier Hauptländern die Ernteergebnisse aus den letzten sieben Jahren zusammen, so ergibt sich, dass geerntet worden sind im Jahre

			à 60 Kilo
1906	156 320 065 lbs	70 823 126 Kilo	1 180 384 Sack
1905	133 955 647 »	60 710 854 »	1 011 844 »
1904	128 016 928 »	58 057 564 »	967 626 »
1903	105 313 369 »	47 761 164 »	796 020 »
1902	100 382 001 »	45 524 717 »	758 745 »
1901	84 182 498 »	38 179 069 »	636 318 »
1900	71 929 656 »	32 595 680 »	543 181 »

Diese Zahlen ergeben sich aus der folgenden Einzeltabelle.

Die Ernte hat betragen in Kilo:

	1906	1905	1904	1903
San Thomé	24619560	25669320	20526000	22050900
Bahia	22681620	17123400	18780420	15570180
San Domingo	14517669	12784660	13557739	7825000
Goldküste	9004277	5133474	5193405	2315084
	1902	1901	1900	
San Thomé	17619000	16592640	13235040	
Bahia	16496520	13739640	12852480	
San Domingo	8975000	6850000	5963000	
Goldküste	2434197	996789	545160	

Hieraus ergibt sich, dass die vier Kakaogebiete San Thomé, Bahia, die dominikanische Republik und die Goldküste in der Zeit von 1900 bis 1906 eine Ernte zunahme von

156 320 065 lbs oder
38 227 446 Kilo oder
1 180 384 Sack zu 60 Kilo

aufweisen, was im Verhältnis eine Zunahme von 117¼ Prozent ausmacht.

Dem gegenüber hat der Verbrauch von Rohkakao in den vier Hauptländern Vereinigte Staaten, Deutschland, Frankreich und England in den sieben Jahren nur um 61 Prozent zugenommen. Denn die Verbrauchsaufnahme hat betragen in Kilo:

in	1900	1906	Zunahme 06 geg. 00
Vereinigte Staaten	18768092	37654473	18886381
Deutschland	19242300	35260500	16018200
Frankreich	17462900	23403800	5940900
England	16888500	20132040	3243540
	72361792	116450813	44089021

Digitized by Google

Hausse-Rückblicke.

Vom 1. Juli bis 30. September 1906.

Am 5. April habe ich den Gordianlesern versprochen, ich würde ihnen dieses Mal einen Strauss vorzeigen, der aus Blättern und Blüten der Hausseperiode gewunden worden sei. Ich erfülle dieses Versprechen hiermit. Es geschieht aus mancherlei Gründen: erstens wird mancher Berichterstatter einsehen, dass er hin und wieder unvorsichtig in seinen, sagen wir einmal »Schätzungen« gewesen ist; zweitens wird mancher finden, dass nicht der »Gordian« allein die Ursachen der Hausse in Spekulantenmanövern gesehen hat, sieht und auf alle Zeiten sehen wird, sondern dass viele, ach gar viele Händler, also Männer der Bohnenpraxis, sich mindestens ebenso scharf in den Kreisen ihrer Abnehmer geäussert haben; drittens aber hat eine Generalübersicht über diese Haussezeit sowohl einen geschichtlichen als auch einen vorbeugenden Wert.

* * *

Bis Ende Juli war auf den Kakaomärkten der ganzen Welt Todesgeruch. Viele Fabrikanten waren in die Sommerfrische gegangen und hatten Kakao Kakao sein lassen; andere hatten vor der Sommerreise den laufenden Bedarf auf sechs oder zwölf Monate gekauft. Jeder Auftrag, er mochte aussehen, wie er wollte, wurde von den Verkäufern hüben und drüben mit offenen Armen empfangen. Dass sich darin bald etwas ändern könnte, wollte keiner glauben. Die Preise standen

für feinen **Thomé** auf 51 Mk. prompt; wer sich bis Februar 1907 decken wollte, konnte das zu 50 Mk. tun, bei Verladung in monatlich gleichen Raten;
Bahia kostete 45 Mk.,
Samaná 45 bis 46 Mk.,
Jamaika, Akra usw. 45 bis 44 Mk.

Und mit dieser Preislage und in aller Ruhe schloss der Monat Juli seine Pforten ab.

Alle uns vorliegenden Berichte aus den letzten Julitagen wissen noch kein Wort von einer Preisänderung zu sagen; die Firma C. F. Otto Weber sagt am 28. Juli: »Der Markt verkehrte in der verflossenen Woche in sehr ruhiger Haltung; das Geschäft bewegte sich in den denkbar engsten Grenzen, und das allerdings nicht sehr drängende Angebot fand bei der naturgemäss äusserst schwachen Frage nur schleppend und zu durchgehend unveränderten Preisen Aufnahme.« — Einige Tage später berichtete die Firma Rabeler, Rickmers & Co. — Bericht vom 1. August 1906 —:

»Trotz des um diese Jahreszeit gewohnten Rückgangs der Nachfrage haben sich infolge mässiger Zufuhren die Preise durchgehends behaupten können.

Das Hauptinteresse blieb wiederum den Sorten Akra und Samaná zugewandt, deren Preise noch als relativ billige zu bezeichnen sind gegenüber der Marktlage für die übrigen kuranten Provenienzen. Die Zufuhren in Samaná waren etwas reichlicher, entsprachen indes doch nicht dem, was man von der Ernte erwarten zu können glaubte.

Trotz der fortgesetzt günstig lautenden Ernteberichte zogen Preise von Bahia an, eine Erscheinung, die der ausgesprochen festen Tendenz, welche für St. Thomé von Lissabon aus herrscht, zuzuschreiben sein dürfte.«

In diesem Bericht wird zum erstenmal davon gesprochen, dass die ausgesprochen feste Lissaboner Tendenz bis nach Bahia gespürt wird. In Bahia hatte anscheinend die Neuyorker Firma F. G. Alden Comp., die in Bahia ein eigenes Haus hat, Lunte gerochen von der Ringbildung in Lissabon und hatte sich deshalb gesagt: Bahiakakao steht niedriger als der portugiesische Afrikaner, also wirst Du für Dein Land jetzt grosse Bahiakontrakte machen, dafür den Lissaboner Kakao vernachlässigen. Durch diese grossen amerikanischen Käufe — nach Amerika sind zwischen August und Dezember 84 491 Sack Bahiakakao gegangen — wurden in Bahia die Preise in der ersten Augusthälfte etwas erhöht, was man als berechtigt ansehen muss. Einstweilen erschienen diese erhöhten Preise aber auf den Bedarfsmärkten Europas noch zu hoch. Die hamburgische Firma Albrecht & Dill sagt in einem Bericht vom 17. August: »Diese erhöhten Bahia-Preise erscheinen im Verhältnis zu anderen Mittelsorten zu hoch, so dass infolgedessen nennenswerte Geschäfte nicht stattgefunden haben. — — Der Export von Bahia in den ersten 6 Monaten 1906 betrug 135 707 Sack gegen 91 815 in 1905.«

Die Firma C. F. Otto Weber in Hamburg meldete am 18. August, dass der Markt für alle Mittelsorten feste Tendenz zeige »zufolge der in Lissabon für San Thomé **fortgesetzten Preistreibereien**, die jedoch anscheinend bei den enormen Vorräten und den unmittelbar bevorstehenden, sehr umfangreichen Herbsternten einer gesunden Grundlage entbehren.«

Hier wird zum erstenmal von **Lissaboner Preistreiberei** gesprochen, die »einer gesunden Grundlage entbehrt«. Und das geschah schon, als die Preise noch auf 54 Mk. für fein Thomé standen! Mit wieviel grösserem Rechte durfte ich später im »Gordian«, als die Preise auf 60, 70, 80 Mk. getrieben wurden, von Lissaboner Preistreiberei sprechen, die »einer gesunden Grundlage entbehrt?!«

Obgleich nun die Firma C. F. Otto Weber in ihrem Bericht vom 18. August davon spricht, dass »diese erhöhten Forderungen fast nach jeder Richtung hin, und nur für den allerdringendsten Bedarf, sehr beschränktes Interesse« fänden, berichten Rabeler, Rickmers & Co. am 16. August folgendes:

»Das verhältnismässig geringe Angebot in den kuranten Sorten hat zur Folge gehabt, unserem Markt trotz nur mittelmässiger Nachfrage von seiten des Konsums eine unerwartete Festigkeit zu geben, und es herrscht die Ansicht vor, dass bei später notwendigerweise einsetzenden grösseren Bedarfsansprüchen seitens des Inlandes diese noch zunehmen dürfte. Derartigen Ansichten gegenüber ist natürlich stets Vorsicht geboten.

Bahia war stark gefragt, namentlich für nahe Sichten und gute loco Ware, welche inzwischen fast ganz geräumt ist. Ablader in Bahia halten mit Offerten momentan zurück, angeblich weil die bis vor kurzem noch als günstig bezeichneten Ernteaussichten infolge des schon länger andauernden schlechten Wetters als wenig befriedigend angesehen werden.

St. Thomé hat sich die gegenwärtige Lage des Bahia-Marktes zunutze gemacht, und werden von Lissabon abermals höhere Preise berichtet. Man spricht davon, dass die St. Thomé-Pflanzer, die infolge der ungünstig gewesenen portugiesischen Valuta und der Kakaopreise in den letzten Jahren einen schweren Stand hatten, jetzt energische Anstrengungen zu machen gesonnen sind, um den Preis ihrer Kakaos auf lohnender Höhe zu erhalten.

Samanás verhielten sich während der verflossenen Berichtszeit schwankend, je nach grösserem oder kleinerem Angebot, sind aber jetzt wieder fest im Preise, da die Samaná-Ernte nach jüngsten Berichten fast beendet ist und kleiner ausfallen wird als die vorjährige.«

Digitized by Google

Das »angeblich andauernde schlechte Wetter in Bahia« ist ein Unkenruf gewesen, der sich nicht erfüllt hat. Das Gegenteil hat in der ganzen Ernteperiode gegolten und hat veranlasst, dass uns ein Ernteertrag aus Bahia beschert worden ist, wie ihn die Welt noch nicht gesehen hat: 381 859 Sack haben wir aus Bahia bekommen! Dasselbe gilt von der Samanáernte. Auch von dieser wurde am 16. August von Rabeler, Rickmers & Co. berichtet, dass sie »kleiner ausfallen wird, als die vorjährige«. Und was ist das Resultat geworden? Wir haben aus der Samanáernte erhalten im Jahre 1906 14517669 Kilo gegen 1905 12784661 Kilo. Also die Ernte in 1906 hat fast 2 Millionen Kilo mehr gebracht als 1905! Sie ist nicht kleiner, sondern erheblich, nämlich um 13½ Prozent grösser geworden.

Wer mag wohl der Erfinder oder Verkünder der dunklen Schätzungen über die Samanáernten in Hamburg sein? Seit Jahren kehren sie wieder, beunruhigen zuerst den Handel, und der Handel beunruhigt, wohl oft im guten Glauben, die Fabrikanten. Ist das Jahr herum und bringen wir dann durch amtliche Zahlen den Beweis, dass monatelang geflunkert worden ist, dann ist's immer keiner gewesen.

Acht Tage später, am 25. August 1906, berichtet C. F. Otto Weber von weiteren Preistreibereien mit den folgenden Worten:

»Die Lissaboner Preistreiberei für San Thomé, die gegenüber enormen Vorräten und der ohnehin wirklich grossen Ernte auf völlig ungesunder Basis ruht, und sich immer mehr gleichsam zu einer Kraftprobe der Eigner auswächst, zieht die Werte aller Mittelgattungen mit sich, bei denen die Vorräte und Ernteverhältnisse nicht viel anders liegen. Die höheren Forderungen fanden bisher seitens des Konsums nach keiner Richtung Beachtung.«

Die »Gordian«-Leser werden bei mir, wenn auch nicht mit denselben Worten ausgedrückt, so doch den gleichen Gedankengang wiederholt gefunden haben. Mir hat man wiederholt vorgehalten, dass mein Urteil ein theoretisch gefundenes sei, das sich, stände ich in der Praxis des Kakaohandels, wohl ändern würde. Hier kann ich nun das Urteil eines Praktikers vorführen, das nicht anders klingt wie mein eigenes. Im Gegenteil, als Herr Weber dieses Urteil zu Papier brachte, standen die Preise für Thomé auf. 56 Mk. Ich wiederhole, was ich vorher gesagt habe: Mit wieviel grösserem Rechte durfte ich von Preistreibereien sprechen, als die Preise für dieselben Bohnensorten auf 70—80 Mk. gestiegen waren!

Am letzten Augusttage standen die Preise für Thomé und ebenso auch für alle anderen Mittelsorten, die sich den Lissaboner Erhöhungen angeschlossen hatten, um rund 10 Prozent höher als vier Tage zuvor, und Rabeler, Rickmers & Co. nennen diese Verhältnisse anormal und hoffen, dass sie bald einer gesunden Preisentwickelung weichen werden, es müssten nur erst alle in Blanko verkauften Partien eingedeckt sein. Wörtlich lautet der Bericht dieser Firma wie folgt:

»Die in unserem jüngsten Bericht vom 16. ds. Mts. gemeldete stetige Marktlage hat in den letzten 14 Tagen eine fast überraschende Festigkeit angenommen, welche auch bislang abseits von der allgemeinen Aufwärtsbewegung liegende Sorten, wie Machala und rriba, in gewissem Grade mit ergriffen hat.

Bei diesen sprungweisen Erhöhungen, welche wir rzeichnen hatten, hat unleugbar eine gewisse treiberei mitgespielt, wenn auch andererseits verkennen ist, dass die mit Ueberhastung Deckungskäufe der Blankoverkäufer in einer Zeit wie jetzt, wo der Konsum wieder in seine vollen Rechte tritt, zu diesen fast panikartigen Zuständen mit beigetragen haben.

Es kommt freilich hinzu, dass wir vor ziemlich reduzierten Lägern überall stehen und in den nächsten Monaten tatsächlich in einigen Provenienzen, wie Samaná und Accra, nur mässige Zufuhren zu erwarten haben. Es ist zu hoffen, dass diese anormalen Verhältnisse bald einer gesunden Preisentwickelung weichen, wenn erst alle in Blanko verkauften Posten eingedeckt sind, und gegen Ende des Jahres die grösseren Bahia- und Thomé-Zufuhren kommen.«

Unseres Wissens ist in diesem Berichte zum ersten Male von seiten des Kakaohandels die Schuld an dem Zustandekommen anormaler Verhältnisse den Blankoverkäufern, also einer Handelspartei, zugeschrieben worden. Wir selbst versuchten in diesen Tagen den Gründen der plötzlichen Sommerhausse nachzuforschen. In Heft 273 vom 5. September 1906 lautet der erste Aufsatz: »Die Gründe der Kakaohausse«. In diesem Artikel haben wir, soweit die amtlichen Zahlen vorlagen, den Verbrauch und die Ernteerträge des laufenden Jahres vorgeführt. Die Leser werden gut tun, diesen Aufsatz nachzulesen. Besonders interessant ist eine Nachschrift zu diesem Aufsatz, die auf Seite 757 steht. Diese stammt von einer Hamburger Firma, die wir nicht nennen können, da wir zugesagt hatten, den Bericht vertraulich ansehen zu wollen. Darin wird auch davon gesprochen, dass die Samanáernte, nachdem plötzlich grosse Zufuhren an den Markt gebracht worden wären, ebenso plötzlich wieder aufhören solle. Wir wissen heute besser, dass sich diese Voraussage nicht bestätigt hat. Den spekulativen Zustand bringt aber auch diese Firma mit den folgenden Worten klar zum Ausdruck:

»Fassen wir also das Gesagte zusammen, so resultiert die plötzliche Hausse unserer Ansicht nach daraus, dass die Baissiers in unsinniger Weise den Fabrikanten Quanten verkauft haben, die sie selbst bei grösseren Ernten nicht, ohne die Preise erheblich zu treiben, decken konnten.«

Auch wir im »Gordian« haben die Kakaohausse damit gekennzeichnet, dass weder Missernten noch allzu rapide gestiegener Bedarf die plötzliche Preissteigerung hervorgerufen hätten, dass vielmehr nichts weiter als die Spekulationskünste schuld daran wären. In der folgenden Nummer 274 vom 20. September beginnen wir denn auch die eigentliche Kampagne gegen die Spekulanten, gegen die Verbreiter erfundener, gefälschter oder aufgebauschter Marktberichte. Auf diese brauchen wir nicht weiter einzugehen; sie sind ja im Besitze der »Gordian«-Leser.

Ganz anders beurteilen aber die Herren Delbanco & Co. in London um diese Zeit die Verhältnisse. In ihrem Berichte vom 31. August 1906 sagen sie wörtlich:

»Bei vielen Fabrikanten herrscht noch immer die Ansicht, dass die bisherige Hausse nur eine künstliche sei, und dass Werte bald wieder zurückgehen werden. Dass diese Ansicht eine total irrige ist, werden diejenigen, die diesen Glauben haben, bald einsehen. Ohne die grossen Blankointeressen würden die Preise wohl nicht so scharf gestiegen sein, und die Hausse hätte sich langsam und stetig entwickelt. Es ist aber kaum anzunehmen, dass alle in Bahia verkauften Posten bereits eingedeckt sind, und da die Herbstfrage nunmehr auch vor der Tür steht, so unterliegt es keinem Zweifel, dass sich in Anbetracht der allerwärts reduzierten Läger und der in den nächsten Monaten zu erwartenden, sehr mässigen Zufuhren die Werte noch höher gehen werden.«

Digitized by Google

Wir bitten den Eiertanz zu beachten. Bald wird auf frischen, bald auf faulen Eiern getanzt; bald sollen Blankointeressen — darunter versteht ein vernünftiger Mensch nichts anderes als Spekulation —, bald aber sollen die Ansichten der Fabrikanten über die Hausse als eine künstliche Bewegung, total irrige sein. Daneben spricht diese Firma schon am Anfang dieser Bewegung von reduzierten Lägern und mässigen Zufuhren, die in den nächsten Monaten zu erwarten seien. Man muss diese Art von Berichten hin und wieder an das schwarze Brett bringen, damit ihre Verfasser vorsichtiger werden, und sich auch, wenn sie aus reiner Unkenntnis gehandelt haben sollten, etwas mehr um ihren Artikel kümmern. Wie darf ein Londoner Kaufmann, der auch in Deutschland Geschäfte machen will, im August, wo wir im Anfang der Haupternten in Brasilien, St. Thomé, Goldküste usw. stehen, behaupten, »wir hätten in den nächsten Monaten sehr mässige Zufuhren zu erwarten!«

Die Firma H. Ad. Bluhm Wwe. & Co. sagt am 6. September 1906:

»Der Markt ist in eine Erregung versetzt, wie wir sie seit zehn Jahren nicht gehabt haben. Es ist, als ob der Artikel sich aufbäumte gegen die seit sechs Jahren zurücklaufenden Preise. (Hochdramatisch! R. d. G.) Die Produktionsländer hatten nicht nur unter den gedrückten Kakaopreisen, sondern ausserdem unter der für den Export ungünstigen Valuta zu leiden. Der jetzt endlich erfolgte Aufschlag wird den Produzenten recht willkommen sein und ist ihnen nach den vielen mageren Jahren wohl zu gönnen.«

Daneben berichtet diese Firma, dass Offerten für Thomékakao kaum zu beschaffen und die Preise stramm steigend seien. Der Preisaufschlag betrüge 9.— Mk. Dazu möchten wir bemerken, dass am 6. September, also am Tage, wo für Thomékakao kein Offertenmaterial zu beschaffen war, in Lissabon rund 60000 Sack im Zollhause lagen!

Die Firma C. F. Otto Weber meint am 8. September:

»In der verflossenen Woche haben sich die Preistreibereien gleichsam zu einer wilden Jagd ausgewachsen, für die der Boden durch die anscheinende Nervosität einiger Blankoverkäufer hergerichtet war, und die von den Lissaboner Spekulanten und ihren Anhängern in Bahia und am hiesigen Platze geführt wurden.

Ueber den Wertunterschied der einzelnen Provenienzen zu einander jagt man achtlos hinweg, und die Preise verschieben und erhöhen sich fast stündlich. Dagegen hat sich mit Ausnahme der ohnehin belanglosen Frühjahrsernten in Trinidad und Pará in den keineswegs ungünstigen Ernten und Vorratsverhältnissen absolut nichts geändert. Der Konsum ist an dem Umsatz auch bis jetzt anscheinend nach keiner Richtung in irgendwie nennenswertem Umfang beteiligt.«

Wird also in Zukunft mein Urteil, weil ich Theoretiker und kein Kakaohändler bin, nicht für voll angesehen, wenn ich behaupte, »wir sind seit Monaten in Lissabon, Bahia, Hamburg und sonstwo, von Spekulanten umgeben und beeinflusst«, dann werde ich mich auf diesen Bericht der Firma C. F. Otto Weber berufen, der als Praktiker nichts anderes gesagt hat.

Die Firma Albert Emden spricht am 12. September davon, dass der Ring der Thoméleute den Preis für feinen Thomé auf 71.50 Mk. cif Hamburg festgesetzt, und dass Bahia seine Forderungen um 2.— Mk. erhöht habe. Wir sehen also, dass wir binnen 14 Tagen für fein Thomé von 56.— Mk. auf 71.50 Mk. gekommen sind, binnen vier Wochen, also von Mitte August bis Mitte September, beträgt die Verteuerung rund 20.— Mk. für 50 Kilo. Und diese Verteuerung will man aus »ökonomischen Gesetzen«, d. h. aus der ruhigen Entwickelung des Verhältnisses vom Angebot zur Nachfrage, der Ernten zum Bedarf, herleiten! Noch vor einigen Wochen mussten wir uns über diesen Unsinn mit Leuten wie Weinstein in Lissabon, W. Bock in Antwerpen und anderen herumstreiten. Es scheint jedoch das letzte Mal gewesen zu sein!

Die Firma Justus & Co. meldet ebenfalls am 12. September 1906, dass der Lissaboner Ring die Preise für fein Thomé auf 71.50 Mk. erhöht habe, dass sie aber noch Oktober-November-Abladung zu 67.— Mk. verkaufen könnte, solange der Vorrat reiche. Aehnliches sagt sie von Bahiakakao, den sie zu 62.— Mk. liefern könne, während man in Bahia 65.— Mk. fordere.

Die Firma Aust & Hachmann bestätigt ebenfalls in einem Rundschreiben Mitte September, dass die Sommerhausse nicht aus »ökonomischen Gesetzen« zu erklären, sondern dass alles an ihr künstlich gezogen sei. Sie spricht von Preistreibereien, sie empfiehlt, keinen Thomékakao von Ringfirmen zu kaufen, sie sagt, dass ausserhalb Lissabons genügend Vorräte wären, um den Thomékakao ausschalten zu können, sie meint, dass die Preissteigerung in erster Linie einer »wahnsinnigen Fixerei« zu danken sei, bestätigt also auch, als eine in der Praxis des Kakaohandels stehende Firma, mein Urteil.

Und die Firma C. F. Otto Weber berichte am 15. September:

»Die verflossene Woche brachte mit der Erkenntnis der stattgehabten sinnlosen Treiberei eine wesentliche Beruhigung des Marktes und eine entschiedene Abschwächung, durch welche die Werte fast aller Gattungen einen nicht unbeträchtlichen Rückgang erfuhren.«

Ueber diese Beruhigungsperiode berichtet auch die Firma Rabeler, Rickmers & Co. das folgende:

»Unser Markt hat sich in der ersten Woche der vorliegenden Berichtsperiode in einer hochgradigen Erregung befunden, die in gleicher Weise auch von den übrigen Kakaoplätzen, wie London, Havre, Lissabon und Neuyork gemeldet wurde.

Die Folge davon war, dass wir für verschiedene der kuranten Sorten sprungweise Steigerungen bis zu 10 Prozent an einem Tage zu verzeichnen hatten, und dass auch weniger kurante Sorten, wie Ceylons, Trinidads, Caracas und nicht in letzter Linie Guayaquils, mit von dieser reissenden Bewegung ergriffen wurden.

An diesen Vorkommnissen tragen vornehmlich die mit Ueberhastung betriebenen Deckungsankäufe seitens der Blankoverkäufer Schuld, sowie die angeblich zum Schutze der Produzenten mit Unterstützung der Banken in Lissabon geschlossene Preiskonvention, dem allerdings das nicht zu unterschätzende Moment hinzutrat, dass die Läger sowohl hier, wie in Havre, London und Neuyork stark reduziert und in einzelnen Sorten, wie Samaná und Akra, nur mässige Zufuhren in den nächsten Monaten zu erwarten sind.

Zur allseitigen Befriedigung aller derjenigen, denen ein stetiger, von allen jähen Fluktuationen freier Markt nur willkommen sein kann, und dazu gehören neben den Fabrikanten diejenigen Händler, die das reguläre Geschäft in solider Weise handhaben, ist

Digitized by Google

nunmehr seit acht Tagen die starke Spannung durch eine entschieden ruhigere Stimmung ausgelöst worden. Dies hatte zur Folge, dass die Preise der meisten Sorten einen nicht unerheblichen Rückgang erfuhren, und der Markt sein ruhiges, wenn auch festes Aussehen beinahe wiedergewonnen hat.

Inwieweit wir indes zu den früheren normalen Preisen ganz zurückkehren werden, dürfte von den nächsten Zufuhren abhängen und nicht in letzter Linie davon, bis zu welchem Umfange die Blankoverkäufer in den verflossenen Wochen wirkliche Deckung für die noch in diesem Jahre zu liefernden Quantitäten gefunden haben.«

Von Mitte bis Schluss des Monats September hatten wir eine relativ ruhigere Zeit. Neue Aufregungen brachte erst der Oktober.

Die Firma Rabeler, Rickmers & Co. leitet diesen Monat mit einem Bericht vom 1. Oktober wie folgt ein:

»Die heutige Marktlage steht in schroffem Gegensatz zu der vor nunmehr einem Monat. Die rückläufige Preisbewegung, die zur Zeit unseres letzten Berichtes bereits eingesetzt hatte, hat weitere Fortschritte gemacht, und damit sind wir zu Preisen zurückgekehrt, die 10—15 Prozent unter dem höchsten Stande zu Beginn des vorigen Monats sich befinden.

Auch die gegenwärtige Marktlage ist noch als eine hohe zu bezeichnen verglichen mit den früher gängigen, und dieser werden wir uns, wie zu hoffen steht, noch erheblich weiter nähern trotz aller keineswegs von allen kompetent Urteilenden gehegten Mutmassungen, welche noch von bevorstehenden weiteren Ueberraschungen für die kommenden Monate sprechen.

Natürlich gründen sich diese zumeist auf den um ca. 140000 Sack veranschlagten Mehrbedarf des laufenden Jahres in effektiver Ware, sowie auf die von den Produzenten in St. Thomé und Bahia eingenommene, immer noch ausgesprochen feste Haltung, die um so weniger erklärlich ist, als notorisch ein Ueberschuss von etwa 67000 Sack in Bahia allein für die ersten 5½ Monate der laufenden Kampagne gegenüber dem Vorjahre zu verzeichnen ist.

Die hiesigen Abgeber sind einstweilen nicht geneigt, in die von den genannten beiden Produktionsländern geforderten hohen Preise einzustimmen, und so kommt es nun — was die gegenwärtig noch bestehende Verworrenheit der ganzen Situation kennzeichnet —, dass momentan sich Preise am Platze erheblich billiger stellen, als in den Produktionsländern selbst.

Im grossen und ganzen wird es sich bei Beantwortung der Frage nach der zunächst zu erwartenden Preisgestaltung darum handeln, inwieweit das Deckungsbedürfnis der Blankoverkäufer — welches die Ursache der jetzt vergangenen Hausse gewesen ist — Befriedigung gefunden hat, oder ob noch grosse Shortinteressen vorhanden sind. Dieses ist natürlich schwer zu ermitteln.«

* * *

Dieses ist das Resultat meiner Aufzeichnungen aus dem ersten Haussequartal, d. h. für die Zeit vom 1. Juli bis 30. September 1906. Das nächste mal werde ich das vorbringen, was ich mir für das zweite Quartal als aufhebenswert gesammelt habe. — R.

Glossen.

Stimmungsmache. Mit der Firma Justus & Co. in Hamburg haben wir eine kleine Auseinandersetzung gehabt, wie in den Nummern 284, 286, 287 zu lesen war. Weil die Beseitigung der sogenannten »Stimmungsmache« und der Verbreitung von dunklen »Schätzungen« einen Teil unserer publizistischen Aufgabe darstellt, darum haben wir in den letzten Monaten unter dem Sammeltitel »Glossen zur Kakaohausse« im »Gordian« ein schwarzes Dauerbrett errichtet, an das wir alles ankleben, was dahin gehört. Herr Justus wollte sich dadurch, dass er uns eine sogenannte »Berichtigung« abforderte, den Anschein geben, als ob ihm Unrecht geschehen sei, als ob wir vom »Gordian« etwas »unwahres« verbreiteten. Da kann er lange warten!

An einem anderen niedlichen Beispiel aber wollen wir noch einmal zeigen, dass wir Herrn Justus durchaus nicht unrecht getan haben, wenn wir ihn in aller Höflichkeit vor der Verbreitung von dunklen »Schätzungen« gewarnt haben. Wie angebracht diese Warnung gerade bei ihm war, zeigt auch sein Bericht vom 19. Januar d. J. Darin heisst es wörtlich:

»Von Kamerun«, wo die Ernte beendet, ist nur noch wenig zu erwarten, und von »Akra« haben wir die folgenden Ziffern von einer hiesigen Plantagengesellschaft erhalten; von Anfang Dezember an gerechnet:

Zufuhr	1.	Woche	zirka	7500 Sack
»	2.	»	»	4500 »
»	3.	»	»	2500 »
»	4.	»	»	1200 »
»	5.	»	»	800 »

Weitere Zufuhren werden nicht telegraphiert, da die Ernte dem Ende zugeht und also kein Interesse zum Telegraphieren derselben mehr bietet. Wieviel von Adda abgeladen ist, ist uns nicht bekannt, im Durchschnitt hören wir etwa der vierte Teil wie von Akra.«

In unserer Warnung vom 20. März und 5. April heisst es: »Wir raten der Firma Justus, beim Beginn der Haupternten vorsichtiger mit ihren dunklen Schätzungen zu sein; eines Tages kommt die Stunde des Ernteschlusses — — und die Abrechnung; dann sieht die Sache in der Regel doch ganz anders aus, als man prophezeit hat.«

Ueber diese Akraprophezeiung der Firma Justus vom 15. Januar hat die Stunde der Abrechnung schon halb geschlagen. Justus gibt die Zufuhren für fünf Wochen, deren erste im Dezember beginnt, mit 16500 Sack an, das sind, den Sack zu 50 Kilo gerechnet, 825000 Kilo als Zufuhr für fünf Wochen in Akra. Und da von »Adda« der vierte Teil »geschätzt« wird, was 4125 Sack mit 206000 Kilo wären, so hätten wir für fünf Wochen, Dezember und Anfang Januar, zusammen 1031000 Kilo. Dass diese Zahl nicht stimmen würde, ahnten wir, berechneten wir uns nach den Ernteerträgen früherer Jahre, aber uns fehlte der Beweis und deshalb mussten wir diese Justusschen Zahlen unglossiert stehen lassen. Heute aber haben wir die amtlichen Zahlen in Händen und diese sollen und werden beweisen, wie sehr angebracht unsere Warnung, auf dunkle Schätzungen etwas zu geben, gewesen ist.

Nicht bloss 16500 Sack Akra und 4125 Sack Adda im Gesamtgewicht von 1031000 Kilo sind in fünf Wochen dort angekommen, sondern die Dezemberausfuhren allein haben betragen von

Akra	3936340 lbs
Adda	971687 »
zusammen	4908027 lbs

Wir sehen also, dass die Ausfuhren im Monat Dezember um mehr als noch einmal so gross gewesen sind, als am 19. Januar von Justus & Co. die Zufuhren angegeben sind. Wie

Digitized by Google

riesenhaft die Akraernte im letzten Jahre gewesen ist, das beweisen unsere auf den vorderen Seiten vorgeführten amtlichen Zahlen. Welche Mengen in den drei Monaten Januar, Februar, März d. J. noch ausgeführt worden sind — man nennt uns annähernd 3200000 Kilo — das werden wir nach erfolgter amtlicher Abrechnung bekannt machen. Dann wird auch ans Licht kommen, dass das Bild, das durch die Justussche Tabelle von der rapiden Abnahme der Zufuhren gezeichnet worden ist, ein durchaus falsches gewesen ist. Die Mengen sind auch im Januar, Februar, März so gross gewesen, dass es sich wirklich gelohnt hätte, zu telegraphieren!

Eine Unterstützung in der Verbreitung viel zu kleiner Zahlen und gänzlich unrichtiger Berichte über den Ausfall der Akraernte, hatte die Firma Justus & Co. damals, im Januar, an dem hamburgischen Kakaomakler Wilhelm Rackwitz gefunden. Dieser berichtete am 4. Januar 1907 in Hamburgischen Tageszeitungen:

Hamburg, 4. Januar. Es scheint, dass die Tendenz auf der ganzen Linie steigen dürfte. Das Angebot ist hier kleiner als die Nachfrage und von verschiedenen auswärtigen Märkten werden höhere Preise gemeldet. Ueber das Ende der Akraernte liegen ungünstige Berichte vor.

Hierzu sagten wir am 8. Januar in Nr. 281 auf Seite 966:

»Nun, wo die Resultate der Thomézufuhren als ausserordentlich günstig abgeschlossen vorliegen, können die Haussiers von einer San-Thomémissernte nicht mehr reden. — (Wir sagen absichtlich ausserordentlich günstig, weil die Lieferungen trotz einer um vier bis sechs Wochen verspätet liegenden Erntezeit bis zum 31. Dezember 3000 Sack mehr betragen haben, als die Lieferungen des vorigen Jahres, und wir deshalb im Januar, Februar und März 1907 ohne Zweifel mehr zu erwarten haben, als in derselben Zeit 1906.) — **Dafür scheint jetzt das Akragebiet der Prügeljunge werden zu sollen. Der hamburgische Kakaomakler Rackwitz weiss auf einmal zu berichten, dass die Zufuhren von Akrakakao bald aufhören sollen. Woher er diese Wissenschaft hat, behält er für sich. Wir stellen fest, dass die Ausfuhr von Akrakakao im Monat September 544634 lbs, die Ausfuhr in den ersten neun Monaten betragen hat**

1906: 7544634 lbs
gegen 1905: 5341279 »

Das ist für das Jahr 1906, für neun Monate schon eine Zunahme von 2203355 lbs!«

Und heute, am 20. April 1907, stellten wir weiter fest (siehe Seite 1129 dieser Nummer), dass die Haupternte in sogenanntem Akrakakao bedeutend mehr gebracht hat, als die grössten Optimisten je zu hoffen gewagt haben. Wie trübe müssen die Quellen sein, aus denen die Leute schöpfen, die noch nach Schluss eines Jahres (nachdem die Ausfuhren in ihrer gewaltigen Grösse schon in den Bedarfshäfen erschienen waren) »ungünstige Berichte über das Ende der Ernte« in Umlauf setzen!

Das Ende der Akraernte ist jetzt nämlich erst vor der Tür. Wir freuen uns diebisch auf die amtlichen Zahlen der Monate Januar, Februar, März; den Geschäftspessimisten werden die nun noch kommenden Mengen höchst ungemütlich vorkommen.

* * *

Melpomene — Jamaika. In Heft 283 vom 7. Februar 1907 glossierten wir den Stimmungsbericht einer Triester Firma, die eine kritische Situation und weitere Preissteigerungen des Kakaos daraus herleiten wollte, dass auf Jamaika die Erde gebebt und vor Bahia der Dampfer »Melpomene« gestrandet sei. Natürlich hat der Triester Herr das übel genommen, natürlich hat er uns das geschrieben und hat sich erboten, den Beweis für die Richtigkeit seiner Angaben zu bringen. Den hatten wir erbeten, haben ihn aber bis heute vergebens erwartet. Damit diese Akte geschlossen werden kann, berichten wir weiteres:

Der gestrandete Dampfer »Melpomene« hatte 10000 Sack Kaffee, aber nur 350 Sack Kakao geladen; von dieser gesamten Ladung ist das meiste geborgen worden.

Das Erdbeben auf Jamaika hat dem Kakao nichts gechadet. Im Gegenteil! Der deutsche Konsul schreibt uns von dort:

»Das Erdbeben hat den Kakaopflanzungen keinen Schaden getan.«

Und die Royal Society of Agriculture schreibt uns ebenfalls:

»Die Kakaoernte ist durch das Erdbeben durchaus nicht beeinträchtigt worden. Während die Stadt Kingston schwer heimgesucht wurde, hat das Erdbeben den Pflanzungen auf der Insel nicht geschadet.«

Die Ausfuhr von Jamaika-Kakao hat betragen

in 1906 2503142 Kilo
gegen 1905 1356294 »

Damit ist für uns diese Sache erledigt. Aber damit ist auch aufgedeckt und bewiesen, dass von Triest aus phantasiert worden war.

* * *

Die Firma Delbanco in London, deren Berichte wir schon einigemale durchsehen mussten, spricht immer noch davon, dass eine lebhafte Bedarfsfrage, ein beschränktes Angebot verschuldet habe, und dass sich deshalb »Läger nicht ansammeln konnten«. Ihr Bericht vom 31. März lautet so:

»Während des verflossenen Monats herrschte eine fortgesetzt gute Nachfrage für den Artikel. In den vier Auktionen, welche stattfanden, wurden total ca. 22000 Sack angeboten, wovon nahezu alles verkauft worden ist, und zwar der grösste Teil an englische Konsumenten. Infolge dieser lebhaften Bedarfsfrage ist auch jetzt noch das Angebot recht beschränkt, da Läger sich nicht ansammeln konnten. Preise sind im allgemeinen 1/— bis 3/— von neuem gestiegen, und die Erwartung von so vielen, dass der Monat März endlich ein ernstliches Weichen der Preise herbeiführen würde, hat sich nicht verwirklicht. Wie wir bereits gesagt haben, bleibt das Angebot infolge des lebhaften Abzuges beschränkt, ein Zustand, der unseres Erachtens nach für die allernächste Zeit sich nicht ändern wird, und aus diesem Grunde sehen wir auch vorläufig noch keinen Grund, weshalb der Preisstand wesentlich niedriger gehen kann. Zu gern möchten wir unsern Kunden verkünden, dass eine baldige Baisse vor der Tür stehe, denn solche Nachrichten werden von den Konsumenten gern gelesen, und wir möchten auch gern eine für die Fabrikanten angenehme Nachricht bringen. Wir können jedoch diese Aussicht auch heute noch nicht stellen, denn was wir in unsern monatlichen Berichten melden, sind Tatsachen, und aus den Tatsachen gezogene Schlüsse. Irren ist menschlich, und wir wollen durchaus nicht sagen, dass

Digitized by Google

wir uns noch nie geirrt haben, jedoch was wir berichten, ist unsere aufrichtige Ansicht, und dass unsere Beurteilung der Lage des Kakaomarktes zum grössten Teile richtig gewesen ist, kann jeder konstatieren, welcher unseren Berichten seine Aufmerksamkeit geschenkt hat.«

Uns wundert es sehr, da die Firma Delbanco doch in Lissabon gute geschäftliche und freundschaftliche Verbindungen pflegt, dass sie noch gar nichts davon weiss, wie sehr sich »Läger ansammeln konnten«. Waren 123023 Sack am 30. März in Lissabon noch kein Vorrat? —

Reizend sind die Schlusssätze von »Zu gern« an bis »geschenkt hat«. — »Irren ist menschlich« — »was wir berichten, ist unsere aufrichtige Ansicht« usw. — — Wer an der Aufrichtigkeit zweifelt, der soll zur Strafe auswendig lernen, was im Gordian auf den Seiten 965/966 (Heft 281), 1037 (Heft 284) und 1082 (Heft 286) zu lesen ist. —

* * *

In den ersten drei Monaten dieses Jahres ist in keinem Lande die Aufnahme von Rohkakao so gesunken, wie in England.

Am 31. März waren für den englischen Bedarf anzuschreiben:

1. Januar bis 31. März	1907	4426 tons
	1906	5919 »
	1905	5210 »
	1904	6392 »
	1903	5029 »
	1902	8796 »
	1901	7498 »

Wir müssen also viele Jahre zurückgehen, um die kleine Bedarfszahl wiederzufinden, die uns das laufende Jahr in seinen letzten drei Monaten zeigt. Der Handel spricht nicht gern von diesen Zahlen. Wir aber sehen darin ein Zeichen dafür, dass die grossen Erntemengen Afrikas und Amerikas nur dann ihren Konsumenten finden, wenn die Bohnenpreise auf einer normalen Preishöhe von 50 bis 55 Pfg. für's halbe Kilo stehen. —

* * *

Zur Verbesserung der hamburgischen Statistik. Auf unsere Eingabe vom 13. Dezember 1906 an die Deputation für Handel und Schiffahrt in Hamburg, um eine monatliche Bekanntgabe der statistischen Zahlen über die Ein- und Ausfuhr von Kakao, haben wir bis heute, den 20. April 1907, noch keinen definitiven Bescheid in Händen. Wir wissen also nicht, ob die für diese Abteilung arbeitenden Behörden diese Neuerung einführen werden oder nicht. In Bremen arbeitet man schneller. Beim Statistischen Amt und bei den Handelskammern in Bremen hatten wir am 14. und 15. März 1907 dieselbe Bitte eingereicht. Wenige Tage darauf erhielten wir den Bescheid, dass unserer Anregung entsprochen werde, und heute am 16. April haben wir schon in der Nr. 3 der Monatsberichte des Bremischen statistischen Amts die Kakaozahlen für den Monat März in Händen. Dafür sei den massgebenden bremischen Stellen hierdurch unser Dank ausgesprochen. Es sind im März in Bremen angekommen

83047 Kilo

und wieder ausgeführt 51335 »

Seit dem 1. Januar sind in Bremen angekommen

1075473 Kilo.

Die Mengen sind wohl im Verhältnis zu den Hamburger Einfuhren noch klein, aber anscheinend haben Bremer Kaufleute in letzter Zeit Verbindungen mit Ausfuhrländern, speziell mit Santo Domingo, angeknüpft. Dadurch kann sich Bremen leicht zum Nebenhandelsplatz für Kakao entwickeln. Bremische Kaufleute würden gut tun, sich nicht zu zersplittern und die Einfuhr von Kakao nur aus solchen Ländern zu pflegen, die durch ihre Schiffe eine schnelle und billige Verbindung bieten. —

Mindestpreise im April.

Den Mitgliedern der Preisvereinigung wird vor einigen Tagen das Protokoll zugegangen sein, in dem über eine Versammlung der Herren Monheim, Siemens, L. Stollwerck, Hustig, Wichmann, Werkmeister, Dresel, Engelmann, Mattke, Gädke, C. Stollwerck, Neumann, Krey, die am 4. April in Berlin stattgefunden hat, berichtet worden ist. Zweck und Resultat dieser Versammlung war die Aufstellung einer neuen Kalkulationsmethode. Die früheren sind verworfen; wenn diese neue nun, nachdem sie allen Mitgliedern bekannt geworden ist, allgemeine Billigung findet, dann wird es ein leichtes sein, die für den kommenden neuen Monat gültig werdenden Normal- und Mindestpreise schon am Tage der Kakaobutterauktionen zu berechnen und bekannt zu geben.

Wir unsererseits werden die Mai-Normal- und Mindestpreise also in Nr. 289 am 8 Mai ausrechnen und vorbringen. Die Auktionen finden am 7. Mai statt. Am 9. Mai ist Himmelfahrt.

Nach dieser neuen Kalkulationsmethode stellen sich die Preise für die allerbilligsten Fabrikate für April wie folgt:

April-Preise für 50 Kilr, inkl. Kiste, frei Fracht:

	Normalpreis	Mindestpreis
Nackte Schokolade	74 Mk.	68 Mk.
Haushalt-Schokolade ohne Stanniol	77 Mk.	71 Mk.
Haushalt-Schokolade mit Stanniol	81 Mk.	75 Mk.
Schokoladeplätzchen lose in 12½-Kilo-Kistchen	78 Mk.	72 Mk.
Schokoladeplätzchen in kleinerer Verpackung	80 Mk.	74 Mk.
Kakaopulver	120 Mk.	114 Mk.

Zu dieser neuen Kalkulationsmethode würden wir einiges zu sagen haben. Wir verschieben das aber und warten ab, ob uns weitere Anregungen dafür ins Haus kommen. Einige Kalkulationsvorschläge, die Herr Zilling (Santosa) uns eingesandt hatte, haben wir zurückgestellt, weil sie jetzt überholt sind.

Die obigen Preise gelten also bis zum 8. Mai.

Eine kleine Bitte: Was in Dresden bei Heinrich gedruckt wird, schreibt **Cacao**, **Cacaobutter**, **Chocolade**, aber **K**ommission, Dis**k**ussion, **K**alkulation usw., was aber anderswo, in Köln, gedruckt wird, schreibt Kakao, Kakaobutter, Schokolade.

Kann in dieser Nebensächlichkeit nicht bald einmal die eine Schreibart durchdringen, die unsere Kinder in ihren Schulbüchern schreiben, lernen und nach Hause bringen?

Und dann noch eins: Ist es nötig, dass in den Versammlungen und Versammlungsberichten einige Herren mit Titulaturen behängt werden? In unserm Kreise sind die Herren »Kollegen« »Kollegen«, alle miteinander. Im Reichstage und in den Landtagen heisst es, Herr »Abgeordneter« so und so; warum kann sich der Verkehr unter den Schokoladefabrikanten nicht ebenso kollegial abspielen!

Digitized by Google

Wenn es heisst: Herr Kollege Vogel hat das Wort, oder Herr Kollege Vogel berichtet daraufhin das und das, so finde ich das hübscher, als wenn es heisst, Herr Kommerzienrat so und so.

Das ist ja vielleicht nur mein persönlicher Geschmack, aber nach Analogie der Reichstagsgebräuche wird man anderswo diesen Geschmack teilen. Ich bitte, beides einmal zu überlegen. Die Herren, die Titel haben, müssen natürlich zuerst erklären, dass sie in dem Kreise ihrer Kollegen als »Kollege« gerufen werden wollen. R.

* * *

Die zur Dresdner Gruppe gehörenden Fabrikanten sind von Herrn Max Rüger eingeladen worden, am 26. April nach Dresden zu kommen, um über die Preisfrage zu verhandeln.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande 1906.

Die einzelnen Waren sind fett gedruckt; die bei diesen genannten Zahlen beziehen sich auf die Einfuhren und Ausfuhren der letzten drei Jahre, während die bei den einzelnen Ländern aufgeführten Mengen nur die Anteile dieser an den Gesamtzahlen darstellen. Die den einzelnen Waren in Klammern beigefügten Zahlen stellen die für 1906 nach den amtlichen Unterlagen vorläufig ermittelten Durchschnittswerte, auf 100 Kilo berechnet, vor. Wenn bei einigen Ländern in Klammern (zehn Monate) steht, so ist dies dahin zu verstehen, dass sich die dort genannten Mengen für 1906 nur auf die Zeit seit dem 1. März 1906, wo der neue Zolltarif in Kraft trat, bis Ende Dezember 1906 als Einfuhren oder Ausfuhren beziehen.

* * *

a) Einfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen (111 Mk.)	35260500	29633100	27101400
davon aus:			
Portug. Westafrika	7684500	7012700	6261500
Brasilien	6124500	4706400	4130400
Dominik. Republik	5700600	4514100	4562400
Ecuador	4693600	5350300	5689800
Britisch-Westafrika	4092700	2775900	1580900
Britisch-Amerika	2503600	2009000	1851500
Venezuela	1685900	1380900	1280300
Kamerun		839400	?
Ceylon		589300	497700
Niederl. Indien	2745100	195600	198000
Kuba, Portoriko		140000	203800
Andere Gebiete		318500	845100

Die letzten vier Kakaogebiete Kamerun, Ceylon, Niederl. Indien und Kuba fehlen in den amtlichen Veröffentlichungen seit dem 1. März 1906; deshalb mussten sie im ganzen genannt werden. Kameruns Anteil ist überhaupt bisher nur für 1905 bekannt geworden, obgleich sehr zu wünschen wäre, dass gerade diese Zahl veröffentlicht wird, um daraus zu ersehen, in welchem Verhältnis der Anteil der deutschen Kolonie Kamerun am gesamten deutschen Kakaoverbrauch steigt.

Unter den übrigen Lieferanten hat Portugiesisch-Westafrika, die beiden Inseln San Thomé und Prinzipe, den ersten Platz 1906 behauptet mit einer Zunahme von 671 800 Kilo. Erheblich näher ist ihm Brasilien gekommen, dank der reichlichen Bahiaernte. Brasilien hat 1906 die Anteile von Ecuador und der dominikanischen Republik übertroffen. Von diesen beiden Ländern zeigt die dominikanische Republik, die dem deutschen Bedarf die Samanákakaos liefert, trotzdem eine Zunahme von fast 1 200 000 Kilo 1906 gegen 1905, während Ecuador infolge kleinerer Ernten seit 1904 nach und nach fast eine Million Kilo weniger geliefert hat. Unter den jüngeren Lieferanten verdient vor allem Britisch-Westafrika Beachtung, das die Kakaogebiete der britischen Goldküste mit Akra, den Kolonien Lagos und Südnigeria umfasst. Von dorther wurden für den deutschen Bedarf 1906 mehr als viermal soviel wie 1903 verzollt; denn 1903 stellte sich der Anteil auf nur 935 200 Kilo, 1906 lieferte Britisch-Westafrika 4 092 700 Kilo, und dieser Anteil wird auch in den nächsten Jahren nicht kleiner werden, da die Akrabohnen überall gern verarbeitet werden, was sich die Herren in Lissabon, die heute noch hoch zu Ross sitzen, merken mögen. Akra wird oder ist zum Teil heute schon der gefährlichste Nebenbuhler von San Thomé!

Auch Britisch-Amerika, worunter hauptsächlich Trinidad und Grenada zu verstehen sind, zeigt trotz kleinerer Ernten in 1906 eine Zunahme des Anteils; es sind 1906 nahe an eine halbe Million Kilo Bohnen mehr gewesen als 1905. Nicht anders steht es für Venezuela, das etwa 300 000 Kilo mehr lieferte.

Rechnet man die Anteile der einzelnen Länder aus Kilo nach dem üblichen Durchschnittsgewicht in Sack von etwa 60 bis 90 Kilo, je nach dem Herkunftslande, um, so ergibt sich folgendes: es wurden für den deutschen Bedarf verzollt

aus	1906 Sack	1905 Sack	1904 Sack
Port.-Westafrika	128 075	116 878	104 358
Brasilien	102 075	75 107	68 840
Dominik. Republik	71 257	56 426	57 030
Ecuador	55 219	62 945	66 939
Brit. Westafrika	68 212	46 265	26 348
Brit. Amerika	27 818	22 322	20 572
Venezuela	18 732	15 343	14 226
Andere Länder	39 216	29 769	24 923
zusammen	510 604	425 055	383 236

Diesen Mengen gegenüber stehen die Zufuhren in Hamburg und Bremen; diese haben betragen in

	1906	1905	1904
Hamburg	663 753	607 468	645 136
Bremen	36 760	36 760	36 099
	700 513	644 228	681 235

Die Bremer Zahlen für 1904 und 1905 sind aus den amtlichen Kilozahlen mit durchschnittlich 70 Kilo berechnet, die Zahlen von 1906 sind denen von 1905 gleich gesetzt, da amtliche Gesamtzahlen für 1906 aus Bremen noch nicht vorliegen.

Aus den beiden Zahlenreihen ergibt sich, dass nach Befriedigung des deutschen Bedarfs für andere Länder aus den Hamburger und Bremer Zufuhren übrig blieben

1906 189 909 Sack
1905 219 173 »
1904 297 999 »

Hierbei ist zu beachten, dass im Jahre 1906 absolut wie relativ die Mengen, die für den deutschen Bedarf aus Zollniederlagen genommen wurden, höher waren als 1905 und 1904; denn es stammten aus diesen Niederlagen vom Gesamtverbrauch

1906	19 511 300 Kilo	oder	55,34 Proz.
1905	15 059 800 »	»	50,09 »
1904	13 243 500 »	»	48,87 »
1903	8 596 300 »	»	39.74 »

Digitized by Google

Die Verhältniszahlen zeigen 1904 gegen 1903 eine Zunahme von 9,13 Proz.; 1904 war das gute, reichliche Erntejahr. Auf Grund des 1904 erzielten Ueberschusses konnte auch das kleinere Erntejahr 1905 noch eine Zunahme von 1,22 Proz. in den Mengen erzielen, die aus Zollniederlagen für den deutschen Verbrauch verzollt wurden. Dies ist daher zu leiten, dass ein Teil der 1904er Ernte erst 1905 in den Empfangshäfen greifbar wurde. Besondere Beachtung verdient aber die Zunahme von 1906 gegen 1905 mit 5,25 Prozent mehr aus Zollniederlagen, obgleich die Zufuhren 1906 in den deutschen Empfangshäfen erheblich höher waren als 1905 und 1904. Es müssen dort also — nur Hamburg kommt in Betracht — recht bedeutende Mengen zurückgehalten sein, denn mehr als der halbe Bedarf wurde aus den Zollniederlagen gedeckt, sodass die Hamburger Vorräte 1906 einen recht erheblichen Zuwachs erfahren haben müssen. Diese Vorräte sind aber auf amtlichem Wege nicht zu ermitteln, also sozusagen vogelfrei; denn die Reichsstatistik für das deutsche Zollgebiet macht vor den Toren des Hamburger Freihafens halt und fasst nur die Mengen, die von dort auf Begleitschein mit der Bestimmung fürs Zollinland abreisen, sei es, um auf Zollniederlagen im Inland übergeführt oder sofort verzollt zu werden. Und nur die Mengen, die tatsächlich verzollt sind, werden in den amtlichen Nachweisen monatlich veröffentlicht. Also aus Zollniederlagen im Inland sind im letzten Jahre 1906 55,34 Prozent des Gesamtverbrauchs zur Verzollung gelangt. Die Hamburger Vorräte sind unter diesen Zollniederlagen auf keinen Fall zu verstehen; das Freihafengebiet in Hamburg ist keine Zollniederlage.

	1906	1905	1904
Kakaobutter	12100	18300	27600
Kakaomasse	20700	6700	4800
davon aus:			
Holland	16500	5300	4600

Die hohe Zahl für 1906 bei Kakaomasse erklärt sich als eine Aushilfe der Holländer für deutsche Filialfabriken im November letzten Jahres, um dem Weihnachtsbedarf zu genügen.

	1906	1905	1904
Kakaopulver	559800	553700	528400
davon aus:			
Holland	549900	550200	525400

Die Gesamteinfuhr in 1906 ist gegen 1905 im ganzen um nur 6100 Kilo gestiegen, während sie bei holländischem Kakaopulver gar um 300 Kilo zurückgeblieben ist. Dies ist zwar nicht viel, aber es ist immerhin zu beachten, dass Hollands Kakaopulvereinfuhr 1906 keine Zunahme aufweist. Ueberhaupt nimmt die Einfuhr aus Holland mehr und mehr ab, denn von dort kamen in den letzten zehn Jahren folgende Mengen Kakaopulver:

1906:	549 900 Kilo	1901:	596 200 Kilo
1905:	550 200 »	1900:	699 000 »
1904:	525 400 »	1899:	698 800 »
1903:	543 700 »	1898:	642 300 »
1902:	534 500 »	1897:	576 000 »

In den Jahren 1899 und 1900 sind die grössten Einfuhren holländischen Kakaopulvers zu verzeichnen; seitdem ist der jährliche Anteil um etwa 150 000 Kilo gefallen, obgleich heute im Deutschen Reich mehr Kakao getrunken wird als je. Die Hauptursache sehen wir darin, dass holländische Fabriken in Deutschland Fabriken errichtet haben, und dass deutsche Fabriken der Fabrikation des Kakaopulvers ein grösseres Interesse gewidmet haben als in früheren Jahren.

	1906	1905	1904
Schokolade	1029600	829500	735400
davon aus:			
Schweiz	949200	763700	653200
Frankreich	55600	46600	64800

Die Zunahme der Schokoladeneinfuhren ist der Schweiz gutzuschreiben. Auf Frankreich kommen davon nur 9000 Kilo, auf die Schweiz aber 185 500 Kilo Zunahme. Durch diese Zunahme ist die Gesamteinfuhr von Schokoladen gegen 1905 um über 24 Proz. auf 1 029 600 Kilo gestiegen.

Beim Vergleich mit früheren Jahren zeigt sich folgendes; es lieferten an den deutschen Verbrauch ab:

	die Schweiz:	Frankreich:
1906:	949 200 Kilo	55 600 Kilo
1905:	763 700 »	46 600 »
1904:	653 200 »	64 800 »
1903:	497 600 »	76 300 »
1902:	401 300 »	51 600 »
1901:	280 500 »	57 500 »
1900:	233 200 »	67 200 »
1899:	159 200 »	61 300 »
1898:	133 500 »	88 400 »
1897:	85 400 »	83 100 »
1896:	67 800 »	85 900 »

Also 1896 war die französische Schokoladeneinfuhr der schweizerischen noch um 18 100 Kilo voraus, heute, nach 10 Jahren, ist diese jener fast um das zwanzigfache voraus! Trotzdem aber die Schokoladeneinfuhr 1906 über eine Million Kilo betragen hat, verschwindet sie doch gegen die Mengen, die von der deutschen Schokoladenindustrie für das deutsche Volk hergestellt werden.

	1906	1905	1904
Schokoladenwaren (378 Mk.)	97700	92600	77200
davon aus:			
Schweiz	36000	30700	18700
Oesterreich-Ungarn	25900	25500	19700
Frankreich	20100	23900	19700

In der Einfuhr von Schokoladenwaren ist eine kleine Zunahme zu bemerken, die auf die Schweiz entfällt; Oesterreich-Ungarn ist unverändert geblieben; Frankreich hat weniger geliefert.

	1906	1905	1904
Feines Backwerk (150 Mk.) **Zuckerwaren** (200 Mk.) **Kindermehl** (100 Mk.)	588400	608400	576700
davon aus:			
England	133700	179400	184500
Frankreich	118500	147700	120800
Oesterreich-Ungarn	71000	73200	71700

Der Dezember hat den Ausfall 1906 gegen 1905 nicht ausgleichen können; die Einfuhr ist um 20 000 Kilo kleiner; besonders Englands Anteil hat gelitten, ebenso der von Oesterreich-Ungarn. Unter dem alten Zolltarif, bis zum 1. März 1906, wurden die drei Artikel unter dem gemeinsamen Namen »Andere Konditorwaren« statistisch gefasst. Seitdem werden Feines Backwerk, Zuckerwaren und Kindermehl getrennt. Wir konnten deshalb diese Trennung bisher noch nicht durchführen, weil wir unsere Aufstellungen nach den amtlichen Unterlagen seit Jahresanfang anfertigen.

	1906	1905	1904
Teigwaren	844300	953200	856500

Digitized by Google

Milch, eingedickt, trocken (80 Mk.)	41300	43800	36700
davon aus:			
Schweiz	39800	37900	28800
Mandeln (125 Mk.)	9128900	10471400	9787800
davon aus:			
Italien	6327500	7721600	5148100
Spanien	1145700	697600	1842600
Frankreich	727400	584500	824700
Marokko	627900	1332900	1840900

Die Mandeleinfuhren im November und Dezember 1906 sind hinter denen des Vorjahres erheblich zurückgeblieben, woraus auch die kleinere Jahresmenge 1906 gegen 1905 herzuleiten ist. Italien und Marokko weisen fallende, Spanien und Frankreich dagegen steigende Anteile auf gegen 1905.

	1906	1905	1904
Vanille (1263 Mk.)	118900	79700	78900
davon aus:			
Franz. Australien	54200	38800	32300
Madagaskar	44100	24200	29400

Die Vanille-Einfuhren zeigen eine recht erhebliche Zunahme 1906 gegen 1905, im einzelnen wie im ganzen.

	1906	1905	1904
Honig (46.30 Mk.)	2824000	2508600	2858000
davon aus:			
Kuba	998500	885700	922200
Chile	759100	680800	726000

Auch hier hat das Jahr 1906 nicht mit einem Ausfall, sondern mit einem Ueberschuss gegen 1905 abgeschnitten, obgleich sich seit dem 1. März 1906 der Zoll durch den Fortfall der Taravergütung um 10 Prozent erhöht hat. Allerdings sind daher auch die Einfuhren im Januar und Februar 1906 besonders stark gewesen, doch haben die Monate März bis Dezember das Gesamtergebnis nicht unter den vorjährigen Stand herabzudrücken vermocht.

b) Ausfuhren.

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoabfälle (13 Mk.)	145500	60300	37000
davon nach:			
Holland	124700	56800	34600

Gegen 1905 ist die Ausfuhr dieser Abfälle um mehr als das doppelte gestiegen, sowohl im ganzen wie nach Holland.

	1906	1905	1904
Kakaoschalen (4.90 Mk.)	962900	782500	564400
davon nach:			
Holland	595200	403100	344500
Schweiz	333600	367000	214400

Die deutsche Kakaoindustrie führt mehr als den vierten Teil der von ihr gewonnenen Schalen wieder aus. Hauptabnehmer ist Holland, dessen Anteil 1906 gegen 1905 um fast 200000 Kilo oder 50 Proz. stieg, während die Schweiz einen Rückgang aufweist.

	1906	1905	1904
Kakaobutter	2588600	1824600	1385100
Kakaomasse (146 Mk.)	405900	429800	453000
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	159300	210500	175900
Belgien (10 Monate)	94400	?	?
Holland	89000	135600	196900
England	?	44100	47800

Im ganzen ist die Ausfuhr von Kakaomasse gefallen, ebenso der Anteil von Oesterreich-Ungarn und Holland. Die englischen Zahlen sind für 1906 nicht genannt, dagegen zeigt sich Belgien als starker Käufer deutscher Kakaomasse. Leider fehlen Angaben über die Zeit vor dem 1. März 1906.

	1906	1905	1904
Kakaopulver (195 Mk.)	369700	538100	232000
davon nach:			
Holland	80300	92100	34000
Dänemark (10 Monate)	23900	?	?
Schweiz (10 Monate)	20600	?	?
Schweden (10 Monate)	17200	?	?
Deutschsüdwestafrika	?	238900	45100

Für Deutschsüdwestafrika sind die monatlichen Ausfuhren seit dem 1. März 1906 nicht mehr genannt, haben auch wesentlich nachgelassen, was in den kleineren Gesamtausfuhren sichtbar wird. Ebenso ist Holland zurück, doch sind andererseits auch die Einfuhren von Holland her 1906 kleiner gewesen. Die neu genannten drei Käufer deutschen Kakaopulvers, Dänemark, die Schweiz und Schweden, haben es in 10 Monaten, März bis Dezember 1906, auf 61 700 Kilo gebracht.

	1906	1905	1904
Schokolade (213 Mk.)	505600	874600	381500
davon nach:			
Holland (10 Monate)	89000	?	?
Belgien	71600	30400	51100
Dänemark (10 Monate)	69700	?	?
England	64000	56800	85400
Vereinigte Staaten	34200	114800	37800
Deutschsüdwestafrika	?	483300	76200

Auch hier zeigen sich wie bei Kakaopulver kleinere Gesamtausfuhren für Schokoladen, was auf das Konto von Deutschsüdwestafrika zu setzen ist, wohin 1906 wesentlich kleinere Ladungen gingen als 1905. Wenn der ausserordentliche Kriegsbedarf auch nachgelassen hat, so ist doch die regelmässige Ausfuhr 1906 gegen 1905 gestiegen, obgleich der Anteil der Vereinigten Staaten zurückging. Die Zunahme der Schokoladenausfuhr verteilt sich auf Holland, Belgien, Dänemark und England.

	1906	1905	1904
Schokoladenwaren (279 Mk.)	295700	321500	284200
davon nach:			
England	56800	118100	156700
Belgien	54100	43800	24600
Holland	31700	38100	19500
Schweiz (10 Monate)	25200	?	?

Unter den Abnehmern von deutschen Schokoladenwaren ist England 1906 gegen 1905 um mehr als die Hälfte zurückgeblieben; auch Holland zeigt einen Rückgang, während Belgien auch an deutschen Schokoladewaren 1906 mehr aufnahm als früher. Für den schweizerischen Anteil, der sich nur auf 10 Monate erstreckt, fehlen Vergleichszahlen.

	1906	1905	1904
Feines Backwerk (130 Mk.) **Zuckerwaren** **Kindermehl** (100 Mk.)	1910300	1786500	1351300
davon nach:			
England	?	277900	250200

Digitized by Google

Die Ausfuhr in diesen Waren hat im letzten Jahre erfreuliche Fortschritte gemacht; leider ist es für 1906 nicht möglich, die einzelnen Länder anzugeben, weil infolge der seit dem 1. März 1906 veränderten Anschreibung für das ganze Jahr einheitliche Mengen noch nicht vorhanden waren. Unter den Bestimmungsländern der drei Artikel, die früher unter der Bezeichnung »Konditorwaren« gefasst wurden, sind zu nennen: England, China, Holland, Oesterreich-Ungarn, Vereinigte Staaten, Dänemark u. a.

	1906	1905	1904
Teigwaren	391200	242400	286000
Honig (41.10 Mk.)	403000	389000	268700
davon nach:			
Frankreich	322300	350600	219600
Milch, eingedickt, trocken (100 Mk.)	4890700	4949500	3803300
davon nach:			
England	2466800	2839800	2401200
Britisch-Südafrika	231100	294100	371000

Der Durchschnittswert der Milchausfuhren ist auf rund 100 Mk. erhöht, womit er dem Durchschnittswert der Milcheinfuhren gleicht. Die Gesamtausfuhr ist 1906 zurück gegen 1905, ebenso die der bekannt gegebenen beiden Bestimmungsländer.

Geschützte Warenzeichen.

Am 1. Mai 1904 haben wir ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben, das wir zum Preise von 2 Mk. feilhalten. Neu hinzugekommene Eintragungen haben wir in den Gordianheften 219, 223, 226, 227, 231, 239, 245, 246, 248, 255, 259, 264, 269 und 271 veröffentlicht; diese Hefte sind für 1 Mk. das Stück von uns zu beziehen.

Auskunft über Warenzeichen geben wir auf Anfrage gern, soweit wir die Unterlagen zur Hand haben.

Die von uns mit einem * versehenen Zeichen sind Bildzeichen, von denen entweder die darin enthaltenen Worte oder in Ermangelung dieser das eigenartige Gepräge des Bildes kurz angegeben sind.

Vom 19. April 1906 (Mea) bis 23. Mai 1906 (Mandorama) sind beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin folgende Zeichen eingetragen:

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
A		
Afrikao	87354	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
***Ashby & Co. (Namenszug)**	87734	Ashby & Co., London.
B		
Backemit	87864	Fa. Oscar Nicolai, Viersen (Rhld.).
Bahn frei	87924	Gerling & Rockstroh, Dresden, Freibergerstr. 43.
Bananin	87927	Ebert & Meincke, Bremen.
Becker's Back- und Puddingpulver	87447	Fa. E. R. Becker, Hamburg, Spaldingstr. 85.
Becker's Back-Tabletten	87448	do. do.
Becker's Pudding-Tabletten	87508	do. do.
Blankoskin	87461	Willibald Curt Rossberg, Leipzig, Langestr. 5.
***Benelli-Schokolade**	87243	Import-Gesellschaft Gieseking & Co., Kommandit-Gesellschaft, Bergedorf b. Hamburg.
Benitas	87639	Krefelder Cacao- und Chocoladen-Fabrik Wm. Bellardi & Schlurmann, Crefeld.
***Berken-Schokolade**	87089	Fa. J. D. Gross, Berlin, Leipzigerstr. 23.
***Butterschlangen (bildlich dargestellt mit Aufschrift)**	87866	Hannoversche Brodfabrik Actien-Gesellschaft, Hannover-Linden.
Butterschlangen	87663	do. do.
C		
***Caritas (Standbild)**	87158	Verein Caritas Rheydt, Rheydt.
Chilion	87766	Fa. Friedr. Bauer, Elberfeld.
Chrysanta	87244	Paul Estorff, Hamburg, Hamburgerstr. 155.
Concordia	87157	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Contra	87956	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Cracker-Jack	87067	Fa. Jos. Süsskind, Hamburg, Gr. Bleichen 16.
D		
Den-trink'-ich	87446	Fa. Joseph Stimbert, Mainz.
Den-will-ich	87348	do. do.
Den-möcht'-ich	87349	do. do.
Den-kauf'-ich	87350	do. do.
Dr. Klopfer's Klythin	87214	Dr. phil. Friedrich August Volkmar Klopfer, Dresden-Leubnitz.
Durstweg	87413	Wilhelm Jentzsch, Dresden-N., Grossenhainerstr. 29.
E		
Eitel Friedrich	87351	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Elberomit	87224	Peter Ludwig Schmidt, Elberfeld, Am Neuenteich 81/87.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
Elbgold	87281	Fa. Hch. G. J. Mannhardt, Hamburg, Spaldingstr. 60.
*E. M.	87616	Elliesen & Michaelis, Hamburg, Hohe Bleichen 23.
Euca	87608	Hesse & Goldstaub, Hamburg, Gänsemarkt 33.
*E. W. S. (verschlungene Buchstaben)	87487	Edmund Wilhelm Suse, Hamburg, Königstr. 7/9, Australhaus.
F		
*Farine lactée Nestlé (Packungsaufschrift)	87957	Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Company, Cham und Vevey, Schweiz.
*Fingerhut	87261	Bernhard Wilhelm Woerdemann, Bremen.
Fingerhut	87494	do. do.
Ferkelin	87867	Hohenlohesche Nährmittelfabrik Aktien-Gesellschaft, Cassel.
G		
*Geisha (Bild)	87049	R. Seelig & Hille, Dresden, Pragerstr. 32.
Gela	87893	Wilhelm Jentzsch, Dresden-Neustadt, Grossenhainer-strasse 29.
Gumosa	87353	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Guter Kamerad	87018	Gebr. Waldbaur, Stuttgart, Rotebühlstr. 87.
H		
*Hansi-Schokolade Rüger (mit Bild)	87606	Fa. Otto Rüger, Sobrigau im Lockwitzgrund.
*Hansi (mit Bild)	87607	do. do.
*Haushalt-Mischung (Packungsaufschrift)	87154	Fa. C. A. Kornbeck, Ulm a. D.
Hibernia	87271	Fa. J. Heimerdinger, Hamburg.
„Holste“	87547	Arnold Holste Wwe., Bielefeld.
Holstenblume	87662	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
J		
*Johannaberg (Ansicht eines Hospizes)	87894	Detmolder Biscuit- & Cakes-Fabrik C. Pecher, Detmold
Juara	87684	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
K		
Kamerunia	87053	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
*Kinderkopf (Bild)	87742	Fa. R. Kufeke, Bergedorf.
*Knabe (im Kampf mit Schlange)	87260	Petzold & Aulhorn, Aktiengesellschaft, Dresden-Plauen.
Kriona-Ivanowna	87736	Reiss & Mäder, Berlin, Wassertorstr. 34.
L		
Lender	87645	Dr. Graf & Comp., Schöneberg b. Berlin, Hauptstr. 25
M		
Mandaroma	87987	J. D. Riedel Aktiengesellschaft, Berlin, Gerichtstr. 12/13
„Marmita“	87604	Fr. Meyer's Sohn, Tangermünde.
„Mäder's Brause-Cacao Ariba Perle“	87757	Gustav Mäder, Hamburg, Lindenallee 54.
Mea	87017	Eugen Lahr, Würzburg, Keesburgstr. 5.
Mechling	87262	Fa. E. Mechling, Mülhausen i. E., Sennheimerstr. 12
„Menagerie-Bonbons“	87588	Alb. Ullrich & Co., Magdeburg, Kronprinzenstr. 13.
Mirella	87051	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
*M V F (Rosette mit Umschrift: Vbd. d. Fbkten. v. Markenart.)	87304	Dr. Hans Rosemann, Berlin, Bülowstr. 52.
Myngold	87735	Gebr. Waldbaur, Stuttgart, Rotebühlstr. 87.
N		
*Norddeutscher Lloyd (Flagge mit Unterschrift)	87892	Fa. P. W. Gaedke, Hamburg-E.
Norddeutscher Lloyd	87925	do. do.
North's Waffel Nudel	87765	Fa. Ferdinand North, Erfurt.
*Nürnberger Ansichten:		
Mauer am Mohrentor	87711	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
Mauer am Maxtor	87712	do. do.
P		
„Palmetta“	87506	Ferd. Müller, Cöln, Antonsgasse 1.
„Pearson“	87636	»Pearson« Zuckerwaren-Industrie G. m. b. H., Berlin, Nostizstr. 20.
Phyllis	87324	Weeks & Co., Hamburg, Bleichenhof.
Pippa	87052	Mattke & Sydow, Görlitz.
Pletralit	87986	Fa. Val. Allut Noodt, Hamburg, Dovenhof 32.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
*Pschorr-Bräu (Brauereiwappen mit Inschrift)	87464	Fa. G. Pschorr, München.
Pötter's Kakaomilch	87088	Max Pötter, Siedelhof b. Gotha.
R		
Reichskrone	87638	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Richelieu	87830	Fa. Carl Erich Weltz, Hamburg, Hermannstr. 19.
Robin-Hood	87155	do. do.
Rubin	87050	Fa. Leonard Monheim, Aachen.
S		
*Sahnen-Schokolade Nr. 136 (Packung)	87279	Santosa Kakao- u. Schokolade-Werke, G. m. b. H.,
Schmelzhelkätzchen	87463	do. do. [Altona-Bahrenfeld.
*Schokoladenladen mit Zwergen (Packungsansicht)	87551	Compagnie Française des Chocolats et des Thés, Kommandit-Gesellschaft auf Aktien L. Schaal & Cie., Strassburg i. E.
Sobirol	87029	Krewel & Co., G. m. b. H., Cöln a. Rh., Eifelstr. 33.
„Siegels Bananen-Biscuit"	87767	A. Siegel, Berlin, Luckenwalderstr. 15.
Solarine	87068	Solarine Gesellschaft Meyers&Co., Berlin, Chausseestr. 53.
Sophie Charlotte Braut Prinz Eitel	87509	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Sorti du Bal	87926	Cacao- u. Chocoladenfabrik A.-G., Wittenberg, Bez. Halle.
St. Georgsbrunnen	87373	Fa. Heinrich Haeberlein, Nürnberg, Flaschenhofstr. 8.
*St. Georgsbrunnen (Ansicht)	87374	do. do.
Stollwerck's Fasten-Schokolade	87352	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Stollwerck's Marokko-Früchte	87356	do. do.
Stollwerck's Volksküchenkakao	87355	do. do.
Subito	87637	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
T		
*Thee Riquet (Lampion mit Aufschrift)	87259	Riquet & Co., Aktiengesellschaft, Gautzsch b. Leipzig.
Ü		
Ueber Land und Meer	87670	Fa. C. H. Oehmig-Weidlich, Zeitz.
Ur-Kayser	87764	Kaffeegeschäft Gebr. Kayser, G. m. b. H., Düsseldorf.
W		
W mit Strahlenkranz	87245	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Wallenstein	87865	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
Wildschwein	87625	Hugo Peters & Co., Hamburg, Am Reiherstieg 5.

Kakaobohnen.

Bericht vom 20. April 1907.

Seit den Ostertagen hat man sich vergeblich nach Leben umgesehen; überall, besonders aber in Lissabon und Hamburg, war es totenstill. Ehrliche Kakaoleute gestehen das ohne weiteres ein. Lissabon hat ein paar tausend Sack nach England abladen können,

nämlich 3200 Sack nach Bristol
und 6100 » » Liverpool.

Und dieses Geschäft wurde gleich in allen Strassen ausgeklingelt. Die Zeitungen in Lissabon waren voll davon; nach Hamburg wurden Depeschen dunklen Inhalts gejagt; im Inlande bearbeitete im Interesse der Lissaboner Firma Henry Burnay & Co. (Kakaomanager ist Herr **Baron** Merck) Herr Jordan die Fabrikanten mit erdichteten Sätzen; einige Hamburger Händler, darunter Justus & Co., verkündeten auf einmal wieder, dass der Konsum für Akra, Samaná, Thomé und Bahia in recht beträchtlichen Posten als Käufer aufträte, und dass das Geschäft lebhaft war. Nach Ansicht dieser Firma sind die Vorräte sowohl »loco« als auch »schwimmend« knapp und Neuzufuhren unbedeutend.

Im Gegensatz zu diesen Justusschen Ansichten stehen die Berichte anderer Firmen und unsere eigene Uebersicht.

C. F. Otto Weber meldet: »Mit Ausnahme von Arriba verkehrte der Markt für alle Provenienzen in weichender Richtung«.

Horn & Samsche meldeten am 13. April: »Das Geschäft nahm in dieser Woche einen sehr ruhigen Verlauf bei ziemlich unveränderten Werten«.

Und so ähnlich klingt es noch von anderen Seiten. Wenn nun die Käufer auf einmal alle zu Justus & Co. laufen und gerade dort ein lebhaftes Geschäft **für den Konsum** entstehen lassen, so können wir uns das nur auf Grund der Reklame erklären, die wir in den letzten Nummern und heute wieder für diese Firma gemacht haben.

Jeder grössere Spekulant findet seine Mitläufer. (Ich empfehle, Heft 29 der »Zukunft« vom 20. April 1907 zu lesen, und zwar die Aufsätze »Die Mitläufer« von Saenger und »Spekulation in Lebensmitteln« von Ladon.)

Jede Stimmungsmache findet seine Weiterverbreiter. Einige sind zu unerfahren, um den Schein vom Wahren unterscheiden zu können, andere sind smart genug, sich so zu geben, als ob sie die schlimmsten Gaunertricks für reine Wahrheit halten. Darum hat auch der Lissaboner Trick — näheres siehe vorn — seine Weiterverbreiter gefunden.

Wie oberfaul muss es um die Aussichten auf ein glückliches Ende der Hausseperiode sein, d. h.

Digitized by Google

um einen glatten Absatz der immer schlechter werdenden eingelagerten Vorräte hüben und drüben stehen, dass Lissabon schon zu so starken, widerwärtigen, falschen Nachrichten greifen muss, um die Position noch eine Zeitlang zu halten.

Die Hamburger Ankünfte zeigen folgende Zahlen vom 1. bis 15. April 1907:

Bahia	3 124 Sack
Le Hâvre	2 230 »
Lissabon	2 031 »
Colombo	1 670 »
Westindien	1 625 »
Bremen	1 407 »
Westküste Südamerikas	915 »
Amsterdam	908 »
Westküste Afrikas	879 »
London	629 »
Liverpool	578 »
Southampton	94 »
New-York	73 »
Australien	68 »
Manaos	42 »
Rotterdam	19 »
Ost-Afrika	12 »
Victoria	3 »
Zusammen	16 307 Sack
gegen 1906	35 110 »

	1907	1906	1905
Seit Jahresanfang	170 382	197 631	190 461 Sack

Wir erinnern bei diesen stark zusammen geschrumpften Zufuhren an die sogenannten »Kaufmannsgüter«. Im übrigen verweisen wir auf die folgenden

Einzelberichte:

Venezuelakakao. Im Jahre 1906 sind in La Guayra 114 324 Sack oder 6 542 878 Kilos verladen worden, 1905 waren es 6 919 629 Kilo. Ueber Ciudad Bolivar sind 1906 nur 63 110 Kilo verladen worden, doch lieferte das Orinoco-Gebiet wieder erhebliche Mengen nach Port of Spain auf Trinidad, von wo 1906 34 698 Sack Venezuelakakao auf den Weltmarkt gingen; 1905 waren es 36 732 Sack. Um das Gesamtergebnis von Venezuela festzustellen, sind noch die Zahlen von Carupano nötig, die aber bisher noch nicht eingetroffen sind, sodass wir heute nur Teilergebnisse bringen können.

Ueber die Ernteaussichten lagen aus La Guayra ebenfalls Mitteilungen vor, doch ist nichts bestimmtes gemeldet, da die Witterung noch zu sehr das Wachstum beeinträchtigen konnte. Vielleicht hat sich aber dies inzwischen geändert.

Guayaquilkakao. In der ersten Aprilhälfte sind in Guayaquil 1907 25 000 Quintales gegen 23 000 Quintales 1906 und 34 500 Quintales 1905 angebracht worden; seit Jahresanfang, in 3½ Monaten, haben die Ankünfte betragen

1907	1906	1905
91 600	124 750	152 750 Quintales.

Die erste Aprilhälfte 1907 zeigt in den Ankünften eine Besserung gegen das Vorjahr von 2000 Quintales. Der im ganzen wahrnehmbare Rückgang in den Ankünften wird in der sich von Jahr zu Jahr verschiebenden Regenzeit gesehen.

Inzwischen sind die ersten Zufuhren von superior Sommer-Arriba zu verzeichnen gewesen.

Die Preise haben am 20. April 1907 für Sommer-Arriba 94¼ bis 94¾ Mk. betragen, sind also erhöht worden. Superior epoca Arriba war mit 90¼ bis 91¾ Mk. angeboten, Machala mit 86 Mk., alles Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Die Verladungen von Port of Spain haben betragen

	im März	in 3 Monaten
1907	20 440	56 561 Sack
1906	8 464	55 031 »
1905	25 335	61 504 »
1904	41 483	97 146 »

Die Ausfuhren im März 1907 bestätigen, dass die Erntearbeiten guten Fortgang genommen haben. Von den Ausfuhren ist ein erheblicher Teil nach Nordamerika gegangen.

In Port of Spain ist am 1. April 1907 der Ausfuhrzoll für Kakao erhöht worden. Vorher betrug er 7 cents für 100 lbs, jetzt stellt er sich auf 20 cents für 100 lbs.

Auf den Londoner Auktionen war das Angebot wieder nur beschränkt; an den beiden Auktionstagen waren im ganzen 665 Sack angeboten, die nur zum kleineren Teile verkauft wurden. Ausserhalb der Auktionen fanden dann noch etliche Sack Käufer.

Die Vorräte haben am 13. April 1907 in London 6666 Sack, in Le Havre am 1. April 1907 10 929 Sack betragen.

Parakakao. Die Verladungen von Parakakao haben betragen nach

	Europa	Nordamerika	zusammen
im Januar 1907	16 350	13 190	30 540 Kilo
» Februar 1907	48 069	85 390	133 459 »

Ueber die Aussichten des laufenden Jahres verlautete noch nichts. Die Haupternte beginnt Mitte Mai und dauert bis in den August hinein.

Bahiakakao. Nach inzwischen eingetroffenen Briefberichten sind im März 1907 in Bahia genau 16 133 Sack angeliefert, 27 709 Sack ausgeführt. Davon gingen 14 929 Sack nach den Vereinigten Staaten. Seit Jahresanfang bis Ende März sind in Bahia

	1907	1906	1905
angeliefert	89 971	83 782	48 950 Sack
verladen	80 658	112 298	75 678 »
davon nach Nordamerika	33 377	41 223	18 384 »

Die Verladungen sind im Verhältnis zu früheren Jahren erheblich kleiner in den drei Monaten 1907 gewesen, doch wird uns gemeldet, dass Anfang April etwa 40 000 Sack in Bahia gelegen haben; um diese Menge ungefähr sind die Verladungen zu klein bisher gewesen.

Mit den Märzzahlen liegt auch das Ergebnis des von April bis März laufenden Erntejahres 1906/07 vor; es wurden in dieser Zeit in Bahia angebracht

1906/07	384 216 Sack
1905/06	318 202 »
1904/05	305 339 »
1903/04	242 783 »

Die Monate April und Mai bringen, wie seit Jahren, nur kleine Zufuhren, grössere Ankünfte werden kaum vor Ende Mai/Anfang Juni einsetzen, womit die sogenannte Zwischenernte beginnt, die nach einer Meldung aus Bahia vom 3. April nicht unbedeutend in der Menge zu werden verspricht.

Superior war am 20. April 1907 mit 79½ Mk., fair fermented mit 75 Mk. angeboten, Kostfracht Hamburg.

Thomékakao. Der erste Dampfer »Zaire« hat am 6. April 1907 in Lissabon 3144 Sack gelandet, ein Dampfer, der am 13. April eintraf, hatte keinen Kakao geladen, dagegen wird ein dritter Dampfer noch weitere 3000 Sack bringen.

Die Vorräte im Lissaboner Zollhause wollen garnicht recht kleiner werden, wohl sind einige Partien verladen, doch haben diese die Vorratszahl nicht herabzudrücken vermocht, denn es lagen dort am 20. April 1907 112 270 Sack gegen nur 43 098 Sack am 21. April 1906 und 64 171 Sack am 22. April 1905.

Auch die Gerüchte von grösseren Verkäufen, die in die Welt hinaus posaunt werden, vermögen diesen Vorratsziffern von ihrer drückenden Wucht nichts zu

Digitized by Google

nehmen und ebenso erscheint die unter diesen Mengen viel hervorgezerrte Kakaoknappheit heute noch mehr wie je als ein Märchen. Faites votre jeu, Messieurs! Die neuen Zufuhren pflegen schon im Monat Mai anzuheben.

Die Forderungen haben für fein 78½ bis 79 Mk., für mittel 73 Mk. cif Hamburg betragen.

Akrakakao. Die Jahreszahlen von 1906 zeigen ein glänzendes Ergebnis, besonders der Dezember 1906 hat noch erheblich dazu beigetragen, denn es sind aus den verschiedenen Häfen des Goldküstengebiets ausgeführt

im Dezember 1906 6 183 259 lbs
gegen 1905 3 404 990 »

Und im ganzen Jahre kamen zur Ausfuhr

1906 20 009 503 lbs
1905 11 407 608 »

was eine Zunahme von 8 601 895 lbs oder 75½ Prozent bedeutet! Dies Ergebnis sieht in der Tat nicht nach »Kakaoknappheit« aus. Mehr ist hierüber an anderer Stelle des Heftes gesagt, sodass hier ein Hinweis genügt. Das Angebot in Akrakakaos wird knapp genannt; wir wiederholen, dass dies garnicht verwunderlich ist, da das Goldküstengebiet jetzt in seine stille Zeit eingetreten ist.

Angebote von Akrakakao stehen etwa bei 70 Mk. cif Neugewicht.

Samaná/Sanchez-Kakao. Im April beginnen die grösseren Ausfuhren, über deren Umfang im Augenblick noch keine Zahlen gemeldet waren.

Die Forderungen betragen für Samana 75 Mk., bei Mai/Juni-Verladung 74 Mk. cif Neugewicht.

Kamerunkakao. Allgemein werden 78 Mk. für Plantagenkakao, 75 Mk. für kurante Sorten cif Hamburg, Neugewicht gefordert. Viktoriabohnen sind mit 69 Mk., rauchige Viktoriabohnen mit 62 bis 63 Mk. angeboten.

Grenadakakao. Die Verladungen von Grenada haben betragen

	im März	in 3 Monaten
1907	3466	23 059 Sack
1906	6788	18 716 »

Die Märzzahlen zeigen einen Nachlass, doch sind die Gesamtmengen von 1907 immer noch dem Vorjahr über.

Auf den Londoner Auktionen am 9. und 16. April 1907 waren 1570 und 127 Sack angeboten, die sämtlich verkauft wurden; auch unter der Hand wurden einige hundert Sack umgesetzt. Die Preise konnten sich auf beiden Auktionen behaupten. Zuletzt wurden für mittel bis fein 78½ bis 81½ s bezahlt.

Die Londoner Vorräte in Grenadakakao haben am 13. April 1907 5148 Sack betragen.

Ceylonkakao. In Colombo sind vom 1. Januar bis zum 25. März verladen worden

1907 1 795 424 Kilo
1906 1 551 737 »

Damit hat 1907 sein Vorjahr geschlagen, und dieser Ueberschuss macht sich in den grossen Mengen, die in London zur Auktion gestellt werden, und in den Londoner Vorräten recht bemerkbar, denn dort lagen am 13. April 1907 22 507 Sack.

Auf den Londoner Auktionen waren am 9. April 3968 Sack und am 16. April 2353 Sack angeboten, 2769 und 1715 Sack wurden davon verkauft. Ausserdem fanden noch einige Umsätze statt. Die Preise gaben am ersten Auktionstage teilweise bis zu 1 s nach, was aber in der letzten Woche bei guter Nachfrage wieder eingeholt wurde.

Kakaoplätze:

London. In der Woche nach Ostern fanden keine Auktionen statt, wohl aber in den beiden nächsten Wochen, am 9. und 16. April 1907. Das Angebot hat 6769 und 3875 Sack betragen, wovon 5026 und 2236 Sack losgeschlagen wurden. Den Hauptanteil stellte Ceylon. Am ersten Auktionstage herrschte gute Nachfrage, die Verkäufe fanden zu den um Ostern gewichenen Preisen statt. Der zweite Auktionstag zeigte das gleiche Bild, nur konnten manche Sorten sich im Preise ein wenig bessern.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen für den März folgende Zahlen:

	1907	1906	1905	
Einfuhr:	25 407	19 092	18 624	Sack.
Verbrauch:	11 882	10 905	15 306	»
Ausfuhr:	5 271	6 855	6 814	»
Vorrat 31. 3.:	55 230	74 323	80 171	»

Seitdem haben sich Einfuhren und Ablieferungen ungefähr ausgeglichen, so dass am 13. April 1907 (1906) in London 55 996 (72 560) Sack lagen.

Die nächsten Auktionen finden am 23. April 1907 statt.

Liverpool. Das Geschäft war still, denn die Eigner hielten auf Preis, und die Nachfrage war in der letzten Woche nur sehr bescheiden. Die Zufuhren haben betragen 6725 Sack, darunter 5961 Sack Thomé und 560 Sack Akra.

In **Southampton** sind in der Berichtszeit 2014 Sack Bahia, 1146 Sack Trinidad, 877 Sack Guayaquil und 967 Sack andere Sorten angekommen. **Goole** meldet 3687 Sack Ankünfte aus Hamburg, 37 Sack Ankünfte aus Amsterdam, und in **Bristol** sind mehrere hundert Sack Jamaika gelandet.

Le Havre. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Mengen 1907 (1906) in Sack

	für März	für 3 Monate
Gesamtankünfte	42 435 (28 001)	133 304 (89 307)
davon		
gingen sofort weiter	19 154 (7 224)	61 062 (12 551)
sind eingelagert	23 281 (20 777)	72 242 (76 756)
Vom Lager		
wurden abgefordert	24 703 (25 256)	69 181 (68 038)

Die Gesamtankünfte der ersten drei Monate 1907 sind um rund 44 000 Sack denen von 1906 voraus, also etwa um die Hälfte. Noch mehr haben sich aber die Mengen, die Le Havre nur als Durchfuhrplatz berührten, gehoben und zwar um rund 49 000 Sack, denn sofort weiter gingen in drei Monaten 1907 61 062 Sack gegen nur 12 551 Sack zur gleichen Zeit 1905, dafür haben aber die Einlagerungen in Le Havre etwas nachgelassen. Die Abforderungen vom Lager sind ebenfalls etwas höher.

Die Vorräte haben betragen in Sack

	1907	1906	1905
Anfang Januar	67 175	133 915	137 030
Ende März	70 736	142 631	146 655
	+ 3 061	+ 8 716	+ 11 625

Dies Nachlassen der Vorräte in Le Havre ist auf die seit Jahren zu beobachtende Verschiebung des Kakaohandels nach Hamburg zurückzuführen.

Was in Havre nicht mehr zu Lager geht, geht in Hamburg zu Lager; wird hier aber nicht monatlich bekannt gegeben, was immer aufs neue bedauert werden muss.

Antwerpen. Am 3. Mai d. J. kommen dort 378 Sack Kongokakao zur Auktion. Das kleine Quantum ist in 8 Lots eingeteilt. Mit dem Verkauf beauftragt sind die Makler Gaston Willaert und Armand Spas, von denen näheres zu erfahren ist.

Amsterdam. Am 3. April d. J. sind in Amsterdam 2075 Sack Java und 50 Sack Ceylon verkauft worden. Ceylon wurde zu 42 cents (1 cent über Taxwert) verkauft, von Java fanden 535 Sack keinen Käufer, während die übrigen 1540 Sack, unter denen sich Kakaos verschiedener Qualität befanden, bald über, bald unter Taxwerten losgeschlagen wurden.

Digitized by Google

New-York. Infolge eines Depeschenfehlers ist im letzten Heft 287 vom 5. April das Platzangebot zu hoch angegeben. Inzwischen sind briefliche Aufgaben eingetroffen, und hiernach haben die Ankünfte im März 1907 genau 53 784 Sack betragen. Das Platzangebot umfasste 13 733 Sack, darunter 3665 Sack Bahia, 2211 Sack Grenada, 1870 Sack Arriba, 1402 Sack Caracas, 1106 Sack Trinidad, 1000 Sack Kubaner u. a. m. Von den Ankünften stammten 18 915 Sack aus Trinidad, 9172 Sack aus Bahia; über europäische Plätze kamen 10 930 Sack an. Der Rest der Ankünfte verteilt sich auf eine ganze Reihe von Kakaoländern.

Bremen. An Kakaobohnen sind in Bremen nach amtlichen Mitteilungen

	im März 1907:	in 3 Monaten 1907:
eingeführt:	83 047 Kilo	1 107 185 Kilo
ausgeführt:	51 335 »	1 075 473 »

Hiernach haben sich Einfuhren und Ausfuhren des Bremer Platzes 1907 bisher die Wage gehalten.

Kakaoverbrauch:

England. An Kakaobohnen sind 1907 (1906)

	im März	in 3 Monaten
eingeführt	2538 (2176) tons	7478 (7471) tons
verbraucht	1380 (1781) »	4426 (5919) »
ausgeführt	494 (604) »	1386 (1230) »

Die Einfuhren sind im März 1907 soviel höher als 1906 gewesen, sodass sie für drei Monate 1907 den vorjährigen Mengen gleichen. Dagegen sind die an den Verbrauch abgelieferten Mengen für den März wie für die drei Monate 1907 niedriger als seit Jahren, was ganz besondere Beachtung verdient.

Die englischen Transitvorräte haben betragen

	1907	1906	1905
Anfang Januar	2746	4651	5930 tons
Ende März	4063	4581	5480 »
	+ 1317	— 70	— 450 tons

Es wird immer auf die gelichteten Vorräte hingewiesen. Für England trifft dies heute im Vergleich gegen 1906 nicht mehr zu. Die Vorräte haben sich im ersten »kakaoknappen« Vierteljahr 1907 in England um 1317 tons bessern können, während sie in dieser Zeit 1906 um 70 tons und 1905 gar um 450 tons nachgaben.

Für »prepared cocoa or chocolate« werden folgende Mengen genannt in lbs:

	März 1907 (1906)	3 Monate 1907 (1906)
Einfuhr	1 109 268 (812 927)	2 815 932 (2 371 664)
Verbrauch	971 091 (765 852)	2 676 421 (2 226 910)
Ausfuhr	53 411 (52 556)	142 010 (136 129)

Die Vorräte haben Ende März 1907 157 000 lbs gegen 63 000 und 75 000 lbs zur gleichen Zeit 1906 und 1905 betragen. Hier sind die Zahlen von 1907 denen von 1906 erheblich überlegen, besonders im März, was wohl auf den Osterbedarf zurückzuführen ist.

Oesterreich-Ungarn. Im Januar sind an Kakaobohnen eingeführt worden

1907	341 400 Kilo
1906	334 800 »
1905	225 600 »

Die Januareinfuhr 1907 ist ungefähr der des Vorjahres gleich geblieben, denn die 6 600 Kilo lassen sich wohl kaum als Zunahme ansprechen.

Italien. Die Jahresaufnahme von Rohkakao hat betragen

1906	1 385 000 Kilo
1905	971 500 »
1904	479 600 »

Diese beträchtliche Steigerung in den letzten drei Jahren ist auf den neuen italienischen Zolltarif zurückzuführen, der seit dem 1. Juli 1905 in Kraft ist und eine Ermässigung des Einfuhrzolles auf Kakaobohnen gebracht hat. Der Zoll beträgt seitdem 30 Lire (24 Mk.) auf 100 Kilo.

Dänemark. Nach vorläufigen amtlichen Angaben sind an Kakaobohnen eingeführt

1906	1905	1904	1903
1 190 000	1 125 000	996 000	1 150 000 Kilo

Die Zunahme 1906 gegen 1905 stellt sich auf 65 000 Kilo oder rund 1 100 Sack zu 60 Kilo oder auf fast 6 Prozent.

Belgien. An Kakaobohnen sind 1907 (1906)

in Kilo:	im März	in 3 Monaten
eingeführt:	348 557 (566 151)	1 200 079 (1 667 531)
ausgeführt:	135 842 (194 921)	434 062 (480 622)
im Lande geblieben:	212 715 (371 230)	766 017 (1 186 909)

Im Vergleich mit dem Vorjahre haben die im Lande gebliebenen Mengen in den ersten 3 Monaten 1907 rund 400 000 Kilo nachgelassen, ebenso um etwa 300 000 Kilo gegen 1905.

Kakaoschalen. Am 9. April 1907 sind in London in Auktion 1816 Sack = 57 tons von Cadbury verkauft. Bezahlt wurden für die Typen

A: 12.10—13.62 Mk.
B: 12.10—12.35 »
C: 11.85 »
} für 100 Kilo.

Gegen die Märzauktion zeigen die Preise einen Nachlass von etlichen s.

Kakaobutter.

Bericht vom 23. April 1907.

Am 9. April sind in London, wo die Auktion wegen des Osterfestes eine Woche später stattfand, 100 tons Cadbury zum Durchschnittspreise von 15¾ d verkauft worden.

Die nächsten Auktionen sollen am 7. Mai in Amsterdam und London abgehalten werden. (Der nächste Gordian erscheint am 8. Mai abends, am 9. Mai ist Himmelfahrt.)

Für Amsterdam sind heute angemeldet worden:

80 000 Kilo Van Houten,
10 000 » Dejong,
5 000 » Mignon.

London gibt sein Quantum erst am kommenden Sonnabend bekannt.

Um zu zeigen, dass wir bisher in den Auktionen mit ganz normalen Mengen zu rechnen gehabt haben, führen wir die monatlichen Auktionszahlen hier vor. Es kamen zum Verkauf:

		Jan.	Febr.	März	
In London	1905:	70000	90000	70000	Kilo
Marke Cadbury	1906:	75000	80000	70000	»
	1907:	25000	70000	90000	»
		April	Mai		
	1905:	50000	50000	Kilo	
	1906:	80000	50000	»	
	1907:	100000	—	»	
		Jan.	Febr.	März	
In Amsterdam	1905:	65000	80000	70000	Kilo
Marke	1906:	95000	85000	80000	»
Van Houten	1907:	90000	80000	70000	»
		April	Mai		
	1905:	75000	55000	Kilo	
	1906:	70000	50000	»	
	1907:	65000	80000	»	

Der Bedarf ist im allgemeinen in diesem Jahre nicht grösser als im vorigen, was sich durch die hohen Bohnenpreise erklären lässt, die auch einen höheren Butterpreis unvermeidlich machen. Nur fragt sich, **wieviel** höher der Butterpreis auf Grund der heutigen höheren Bohnenpreise sein darf, um normal und gesund zu heissen. Die Preise, die in den Monaten Januar, Februar, März in den Auktionen notiert worden sind, waren ungesund; solche Sätze haben immer nur eine ganz kurze Lebensdauer; es ist eben leichter, dann überschüssige Buttermengen in wenigen Wochen auf den Markt zu bringen, wenn die Preise so stehen, dass das Pulver beinahe ver-

Digitized by Google

Die Kakaobutter-Märkte in Amsterdam und London

Monat	Amsterdamer Auktionen							
	Van Houten		Dejong			Mignon		
	Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo
Januar	95000	65.—	10000	10000	62¼	10000	7500	62
Februar	80000	66.52	10000	10000	64½	5000	5000	64½
März	80000	67.20	10000	10000	65¼	2500	2500	65¼
April	70000	67.15	15000	15000	65¼	5000	4000	65¼
Mai	55000	68.10	15000	15000	66¼	5000	2000	66
Juni	80000	68.85	13000	13000	65¾—66	8500	1000	65¾
Juli	65000	69.15	5000	5000	64½—64¾	10000	—	—
August	40000	70.60	7000	7000	67½—67¼	10000	3500	67
September	70000	76.65	4000	4000	73½	8000	8000	72½
Oktober	60000	84.65	4000	4000	81½	5000	5000	81
November	95000	81.65	10000	10000	79½	10000	1000	78½
Dezember	85000	83.90	10000	10000	82.35	5000	5000	82
Zusammen	875000	72.47 c	113000	113000	—	84000	44500	—

schenkt werden kann. Andererseits aber kann nicht erwartet werden, dass die Butterpreise, wie im vorigen Sommer, bis auf 67 und 68 cents bei Van Houten, gleich 225 bis 230 Mark für 100 Kilo Exportpreis, 250 bis 255 Mk. Inlandpreis zurückgehen werden.

Nach der neuen Stollwerckschen Tabelle B, die den Preis der Masse aus Rohkakao zeigt, kostet bei einem Bohnenpreise von 75 Mk. für 50 Kilo der Zentner Rohmasse 109,38, die 100 Kilo also 218,76 Pf. Ohne Arbeitslohn! Rechnet der Fabrikant die Betriebskosten bei der Fabrikation von Butter und Pulver an Hand der Selbstkostenberechnung, die am 4. April beschlossen worden ist, so kommt auf je 50 Kilo fertiges Fabrikat bei Butter auf

1% Verlust	Mk.	1.10
Arbeitslohn	»	6.—
Feste Generalien	»	3.—
Verpackung	»	1.—
zusammen	Mk.	11.10 pro 50 Kilo
eigene Unkosten.	Mit	109.38 pro 50 Kilo

Massenpreis ergeben sich 120.48 Mk. pro 50 Kilo als Einstandspreis für den Zentner Inlands-Butter. Demnach können Preise, wie wir sie im vorigen Jahre gesehen haben, entweder überhaupt nicht erscheinen, oder die Fabrikanten müssen für ihr Kakaopulver so viel höhere Preise erzielen, dass sie den Ausfall im Butterpreise wieder hereinholen können. Das aber wird nur wenigen Firmen möglich sein.

* * *

Wir verweisen noch auf die oben von uns gebrachte Aufstellung über den Ablauf der Auktionen in Amsterdam und London und die Ausfuhr deutscher Kakaobutter im Jahre 1906.

Allerlei.

Heft 288 vom 20. 4. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Neue Abonnements. Vor einigen Tagen haben wir die Gordianleser, deren Abonnement mit diesem Heft 288 vom 20. April 1907 zu Ende geht, durch Rundschreiben aufgefordert, den Abonnementsbetrag einzusenden. Einige haben dies noch nicht getan. Wir bitten, um Verzögerungen in der Zustellung des »Gordian« zu vermeiden, uns möglichst umgehend den Betrag einzusenden.

Einbanddecken, fehlende Hefte, Sammelmappen. Mit diesem Heft 288 schliesst der 12. Jahrgang des »Gordian«; wer ihn sich aufhebt, tut gut, ihn binden zu lassen. Zu diesem Zwecke haben wir Einbanddecken herstellen lassen, die wir zum Preise von 1.20 Mk. das Stück abgeben. Bestellungen darauf sind erwünscht, ebenso auf fehlende Hefte des hiermit schliessenden Jahrganges, da die Vorräte einiger der 24 Hefte schon stark erschöpft sind, sodass spätere Bestellungen nicht mehr ausgeführt werden können. Unsere Einbanddecken eignen sich auch als Sammelmappen für den neuen Jahrgang, der mit Heft 289 vom 5. Mai 1907 beginnt.

Kartell der Zuckerraffinerien. Am 15. April 1907 haben die Vertreter der Raffinerien wieder in Berlin getagt, doch gelang es nicht, eine Einigung zu erzielen, sodass die Verhandlungen schon als ergebnislos bezeichnet werden, doch hofft man, wenn auch nicht vor dem Herbst, eine Einigung zu erreichen. Diese Mitteilungen bieten wenig Anhalt für ein Kartell.

Aus allen Teilen Deutschlands werden uns **niedrige Detailpreise** für reine Schokolade und für Kakao genannt. Wir können nicht alles weitergeben, jeder Fabrikant findet dieselben billigen Sätze ja auch in seiner Heimat. Wandelt er durch die Strassen, so findet er in jedem fünften Laden ein Plakat, das **billigeren** Kakao und **billigere** Schokolade ausbietet, als er selbst durch seine Reisenden fordern lässt.

Das kommt von den langfristigen Kontrakten! In Breslauer Zeitungen finden wir die folgende Anzeige:

»Schokolade.

Von meinen in der billigsten Zeit gemachten Riesenabschlüssen in Schokolade bringe ich ungeachtet der enormen Teuerung Donnerstag, Freitag und Sonnabend, soweit die Bestände

Digitized by Google

und der Export deutscher Kakaobutter 1906.

Monat	Amsterdamer Auktionen Stollwerck			Londoner Auktionen Cadbury		Export aus Deutschland
	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Kilo	pence pro 1 Pfund engl.	Kilo
Januar	—	—	—	75000	12 9/16	152700
Februar	12000	12000	65 3/4	80000	12 3/4	318300
März	—	—	—	70000	13 3/8	90800
April	—	—	—	80000	15 5/8	217500
Mai	10000	10000	66 1/4	50000	12 15/16	215600
Juni	8000	2000	66	75000	13 1/2	209200
Juli	7000	—	—	35000	13 5/8	162700
August	—	—	—	60000	12 7/8	269200
September	—	—	—	65000	13 3/4	196600
Oktober	—	—	—	75000	14 1/2	274700
November	—	—	—	80000	14 9/16	242800
Dezember	—	—	—	80000	14 7/16	238500
Zusammen	37000	24000	—	825000	13 5/8 pence	2588600

reichen, Schokolade, garantiert rein, das ganze Pfund zu **74 Pfennige** zum Verkauf.

Max Schönfelder, Albrechtsstrasse 56.«

Der Normalpreis für die allerbilligste nackte Schokolade soll augenblicklich 74 Mk. sein. --

Die Firma Gebrs. Geisderver hat durch einen neuen Aussand von Kokosbutter-Anpreisungen aufs neue die deutschen Schokoladenfabrikanten belästigt. Von allen Seiten laufen Beschwerden darüber bei uns ein. Wir empfehlen den Fabrikanten, die sich belästigt fühlen, sich das direkt zu verbitten.

Das Deutsch dieser Firma ist so köstlich, dass wir einmal wörtlich ein solches Rundschreiben abdrucken wollen:

P. P.

Hiermit gestatten wir uns Ihre ergebene Aufmerksamkeit zu lenken auf unsere neue Qualität

Cocosbutter »Prima A«

von bedeutend reiner Eigenschaft.

Hiermit bereitete Chocoladen sind ausserordentlich haltbar. Ohne unangenehme Beigeschmack als die Butter englischer oder französischer Provenienz und darf nicht damit auf eine Stufe gestellt werden.

Eine mit Prima A bereitete Chocolade, wenn Chemisch analysiert, ergiebt das Resultat als ob Sie mit reiner Cacaobutter erzeugt worden ist.

Jeder Chocoladefabrikant kann unbesorgt Prima A zu besserer Ware verwenden da dieselbe durch seiner chemischer Zusammenstellung vollständig der Cacaobutter gleich ist, auch zu empfehlen für billige Export-Chocolade.

Jeder Consument soll doch einen Versuch mit »Prima A« machen dass wir jetzt liefern freibleibend à Mk. 185.— pr. 100 Ko. frei ab Hier. Cassa.

Die Ausführung der Orders nehmt gewöhnlich ungefähr 2 à 3 Wochen in Anspruch.

Proben stehen gerne zu Diensten.«

* * *

Ein Fabrikant, der uns dieses Rundschreiben ebenfalls einschickte, schreibt uns dazu:

»Heute Morgen erhielten wir einliegendes Rundschreiben der Firma Geisderver aus Amsterdam.

Nun wird die Sache aber doch etwas zu bunt. Ist denn der Mann überhaupt nicht strafbar, wenn er Fabrikanten zum Betrug gewissermassen veranlasst?

Der Satz »Eine mit Prima A bereitete Schokolade ergibt bei der Analyse das Resultat, als ob sie mit reiner Kakaobutter erzeugt worden ist« ist eigentlich haarsträubend. Wenn auch die meisten Fabrikanten die Finger davon lassen werden, so haben wir doch das Gefühl, dass die Anpreisungen bei manchen zum Schaden unserer Industrie auf fruchtbaren Boden fallen.

Sollen wir das Schreiben dem Verband einsenden?

In letzter Zeit ist es uns aufgefallen, dass speziell der bekannte Artikel Cremebruch wieder bedeutend billiger verkauft wird. Bis vor kurzem hatten wir Preise von 5.25 Mk. pro Karton von 10 Pfd. (ebenfalls noch ein recht trauriger Preis), heute aber gibt es Fabriken, die zu 48 Pfg. wieder offerieren, also ungefähr zu dem Preis wie früher, als Butter 120 Mk. und Rohkakao 45 Mk. kostete.

Wir haben uns immer schon hin und her überlegt, wie man zu 48 Pfg. jetzt Creme-Schokolade, garantiert rein, verkaufen kann, und kommen nunmehr zu der Ansicht, dass es doch wohl möglich ist, dass diese Creme aus Kuvertüre hergestellt ist, die nicht mit reiner Kakaobutter verarbeitet sein wird. Reine Kuvertüre kostet heute dünnflüssig uns z. B. 67 Mk. Einstand, rechnen wir nun 10 Mk. für Arbeitslohn hinzu, also 77 Mk., so stellt sich Creme für uns bei 30 Prozent Kuvertürenüberzug auf 36.50 Mk.

Rechnen wir die Kuvertüre zum Einstandspreis mit 67 Mk., was aber verkehrt ist, so würde der Einstandspreis für Creme 3 Mk. billiger sein. Wie kann man zu 48 Pfg. reine Ware liefern, wenn man noch Fracht, Verpackung, Agentenprovision und 2 Prozent Skonto bei 30 Tage Zahlung in Rechnung stellen muss? Irgend ein Haken muss also dabei sein. Entweder sind die Leiter der Fabriken garnicht über die Verkäufe ihrer Agenten unterrichtet, oder aber es wird in der von uns angedeuteten Weise gearbeitet.

Wir glauben, es wäre eine ganz dankbare Aufgabe für Sie, wenn Sie das Kapitel Cremebruch einmal eingehend im Gordian bearbeiten würden, wir wollen Ihnen gern weiteres Material bringen.

Das Schlimme ist ja dabei, dass die Bezeichnung Cremebruch, worunter diese Ware verkauft

Digitized by Google

wird, direkt nicht an Schokolade erinnert, sodass also Leute mit einem etwas weitem Gewissen sich ganz ruhig sagen können, in dem Ausdruck Cremebruch ist das Wort »Schokolade« nicht enthalten, also brauchen wir auch keine reine Ware zu liefern und auch keine reine Ueberzugsmasse dazu zu verwenden.

Sind Ihnen übrigens hierüber Vorschriften bekannt?

Soeben kommt unser Reisender zurück; wir sprachen mit ihm über Cremebruch, und er sagte dann, der Kunde N. N. (sehr bedeutend) habe ihm zufällig heute gesagt, Pralinés könnten ruhig mit Sesamöl verarbeitet werden; reine Pralinés müssten Schokoladen-Pralinés heissen, niemand sage aber so. Das ist eine Bestätigung des oben gesagten, denn der Kunde N. N. hat seine Weisheit sicher von einer Schokoladenfabrik!!«

Hegelmaier-Amsterdam — Santosa-Altona. Uns werden von der Firma Santosa-Altona verschiedene Briefe eingereicht, die zwischen ihr und der Firma Hegelmaier in Amsterdam gewechselt worden sind. Darunter befindet sich auch ein fertiger Aufsatz, der den Titel trägt: »Unangenehme Erfahrungen im geschäftlichen Verkehr mit der Firma Hegelmaier & Co.-Amsterdam«. Wir haben uns nicht entschliessen können, diesen Aufsatz aufzunehmen. Die Santosa-Firma beschuldigt die Firma Hegelmaier. Aus den uns eingesandten Briefen geht hervor, dass sie ihren Aufsatz ausser an den Gordian auch an den »Verband« und an drei oder vier Konditorzeitungen geschickt hat. Da werden schon andere, die mehr weisses Papier übrig haben als der Gordian, für die Verbreitung sorgen! — — Was wir aus der Differenz, auf Grund des uns vorliegenden Materials, herausgeschält haben, ist, dass die Firma Hegelmaier bestrebt gewesen ist, von einem Kontrakte über 5000 Kilo Kakaobutter, die sie im Februar, als Van Houten mit 321 Mk., erste Hand, in der Auktion bezahlt worden war, von Santosa mit 307½ ÷ 1 Prozent gekauft hatte, im März loszukommen. Die Preise waren im März zurückgegangen! Santosa hat durch die Nichtabnahme einen Verlust von 1000 Mk.

Hoffentlich beschäftigen sich die Gerichte mit dieser Sache. Um dem nicht vorzugreifen, halten wir es für richtiger, ein eignes Urteil heute noch nicht abzugeben.

Syndikatsfreie Weinsteinsäure. Die uns von unserer Fabrik »La Industrial Quimica de Zaragoza in Zaragoza« für März und April zum Verkauf übertragenen Mengen sind geräumt. Für Mai/Juni/Juli nehmen wir jetzt schon Aufträge an. Auch für diese Monate können wir nur auf ein **begrenztes** Quantum rechnen und müssen den Verkauf schliessen, wenn dieses in feste Hände übergegangen ist. Mit Offerten für Juni Juli stehen wir auf ernste Anfrage zu Diensten. —

Dessau. Für den Stadtbezirk Dessau ist seit dem 1. Oktober 1906 über den Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln eine Polizeiverordnung erlassen, die für Kakao und Schokolade folgende Sätze enthält:

»§ 16. Kakao und Schokolade, denen Mehl zugesetzt ist, dürfen nur unter deutlicher Angabe dieses Zusatzes verkauft werden. Aufgeschlossene, sogenannte lösliche (mit Alkalien behandelte) Kakaopulver dürfen nicht über 9,5 Prozent Mineralbestandteile enthalten. Als Schokolade dürfen nur solche Erzeugnisse in den Handel gebracht werden, die aus geröstetem und enthülstem Kakao und Zucker, mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, Vanille, Vanillin, Zimmet, Nelken oder anderen Gewürzen hergestellt sind.

Der Zuckergehalt darf nicht über 70 Prozent betragen; wenn unter Bezeichnung zulässige andere Stoffe in der Schokolade enthalten sind, so dürfen diese Zusatzstoffe einschliesslich des Zuckers nicht mehr als 70 Prozent ausmachen.

Für Ueberzugsmasse aus Schokolade sind Zusätze von Mandeln, Wal- und Haselnüssen sowie von Milchstoffen bis zu 50 Prozent zulässig.

Als Verfälschung von Kakao- und Schokoladewaren wird erachtet der Zusatz folgender Stoffe:

a) fremder Fette;
b) von Kakaoschalen, Kakaostaub, Kakao-Keimlingen;
c) von Mehl, falls der Zusatz nicht ausdrücklich und deutlich angegeben ist;
d) von Farben, jedoch ist die Färbung der Oberfläche geformter Schokolade mit unschädlichen Farbstoffen zulässig;
e) von sogenannten Fettsparern, wie Dextrin, Gelatine, Tragant.

Arzneiliche und diätetische Zusätze sind nur mit ausdrücklicher Angabe der Art des Zusatzes gestattet.«

Und über Marzipan ist bestimmt:

»§ 22. Als »Marzipan«, »Mandelmarzipan« oder »Rohmarzipan« darf nur der Marzipan verkauft werden, der lediglich aus einem Gemenge von feucht geriebenen Mandeln mit Zucker ohne einen Zusatz von Mehl oder Stärke besteht.«

Die Polizeiverordnung enthält auch für alle anderen Nahrungs- und Genussmittel eingehende Vorschriften über alles, was erlaubt und nicht erlaubt ist. Wir beschränken uns darauf, nur über die unseren engeren Kreis angehenden Erzeugnisse Kakao, Marzipan und Schokolade die Bestimmungen weiter zu verbreiten.

Frankreich. Die Verordnung über die zeitweilige zollfreie Zulassung von Kakao und Zucker, die zur Herstellung von Schokolade dienen sollen, hat eine Abänderung erfahren. Bisher hatte sich der die Rohstoffe Einführende durch eine genügend sichergestellte Anmeldung zu verpflichten, für je 53 Kilo Kakao und 54 Kilo raffinierten Zucker oder eine gleiche Menge Rohzucker 100 Kilo Schokolade wieder auszuführen oder in die Niederlage einzulagern.

Die längste Frist, innerhalb deren die Wiederausfuhr oder die Einlagerung stattfinden musste, betrug vier Monate.

Ferner waren für die Erledigung der Anmeldungen zur zeitweiligen Zulassung nur die Schokoladensorten zugelassen, die einschliesslich der Abgaben wenigstens 2,50 Franken das Kilo Fabrikationswert hatten und ausschliesslich aus Kakao, Zucker und Gewürzen ohne Zusatz irgend eines anderen Stoffes hergestellt waren. Sie mussten mit der Etikette oder dem Zeichen des Fabrikanten versehen sein.

Diese Bestimmungen sind aufgehoben, und dafür hat sich der Einführende in Zukunft durch genügend sicher gestellte Anmeldung zu verpflichten, in einem Zeitraume von vier Monaten, entsprechend den nachstehenden Vergütungssätzen,

1. gewöhnliche Schokolade, ausschliesslich aus Kakao, Zucker und Gewürzen bestehend;
2. Milchschokolade, ausschliesslich aus Kakao, Zucker, Milch und Gewürzen bestehend,

wieder auszuführen oder auf die Niederlage zu bringen.

Die Laboratorien der Finanzverwaltung haben die Menge des in den vorgeführten Schokoladearten enthaltenen entfetteten oder trockenen Kakaos zu bestimmen; auf 100 Kilo sollen 260 Kilo Kakao in Bohnen abgeschrieben werden. Ausserdem soll für die bei der Untersuchung vorgefundene Zuckermenge Entlastung erteilt werden.

Die Schokoladen müssen Bezeichnung oder Marke des Fabrikanten tragen.

Digitized by Google

Fruchternte in Kalifornien. Ueber die dort bevorstehende Fruchternte heisst es, dass die Ernte an Tafeläpfeln ebenso reichlich wie in den Vorjahren zu werden scheint. Auf den amerikanischen und europäischen Märkten erwartet man aus diesem Grunde einen Preisrückgang. Der Ertrag der beliebten Bartlett-Birne ist zwar reichlich, doch ist weder ihr Geschmack, noch ihre Grösse von der sonst bekannten Güte. Man führt diese Ursache auf ein Insekt zurück, das die Bäume der bis dahin von Schädlingen freien Obstgärten des Sacramentotals heimgesucht hat. Die Aprikosenernte wird jetzt bestimmt auf 3 000 000 kg gegen 18 000 000 kg im Vorjahre geschätzt, also erheblich niedriger. Dafür finden die früheren Meldungen, die die Pflaumenernte auf 85 bis 90 Mill. Kilo (gegen 24 000 000 Kilo im Jahre 1905) schätzten, jetzt ihre Bestätigung. Das Erdbeben von San Franzisko ha die dort befindlichen Fruchtkonserven-Fabriken, deren Jahresproduktion 1 550 000 Kisten betrug, ebenso wie den dortigen Reservevorrat von 350 000 Kisten vernichtet. In dem Betriebe dieses Geschäftszweiges ist infolgedessen eine zeitweise Stockung eingetreten, die erst durch Ankünfte von ausserhalb ausgeglichen werden muss.

Hamburg. Die Norddeutsche Zuckerraffinerie Frellstedt hält am 22. April 1907 eine Generalversammlung ab. Das Aktienkapital soll um 800 000 Mk. herabgesetzt werden. Vorgeschlagen ist die Zusammenlegung von fünf Aktien auf drei oder die Herabsetzung des Nennwertes der Aktien auf 600 Mk., dann soll das Aktienkapital wieder um 800 000 Mk. erhöht werden, indem auf die Aktie 400 Mk. zugezahlt werden Diese Aktien sollen dann in sechsprozentige Vorzugsaktien verwandelt werden.

Leipzig. Die Saccharinfabrik A.-G. vorm. Fahlberg, List & Co. beruft auf den 2. Mai 1907 die Aktionäre zur Generalversammlung ein. Auf der Tagesordnung steht der Geschäftsbericht von 1906.

Lissabon. Au der Kommanditgesellschaft Martin Weinstein & Co. ist Herr Jeronymo da Costa Bravo ausgetreten. Die Gesellschaft wird von den übrigen Kommanditisten auf Grund des erneuerten Gesellschaftsvertrages fortgesetzt.

Horgen (Schweiz). Herr Heinrich Biber, Inhaber der Firma Henry Biber, die eine Schokoladenfabrik betreibt, ist nach kurzer Krankheit im Alter von 63 Jahren gestorben.

Vevey. Auf der Generalversammlung der S. A. des Biscuits lactés Bussy ist die Abrechnung des letzten Geschäftsjahres genehmigt, doch wird auf das Aktien-Kapital wie im Vorjahre wieder keine Dividende verteilt.

Allgemeiner Konsumverein Basel. Die Jahresrechnung des Vereins schliesst mit einem Gesamtgewinn von 1 534 245 frs ab, wovon 234 426 frs zu Abschreibungen verwandt sind. Nach Abzug verschiedener anderer Beträge bleiben zur Verteilung an die Mitglieder 1 170 361 frs übrig. Beantragt wird die Verteilung von 8 Prozent Rückvergütung. Im ganzen sind 1906 für 16 407 117 frs Waren verkauft worden, was 1 594 165 frs mehr als 1905 sind.

Russland. Das Zolldepartement hat unter dem 6. Februar 1907 für R. Kufekes Kindermehl und für Kindermehl von Emil Passburg den Einfuhrzoll festgesetzt. Hiernach unterliegen beide Erzeugnisse nach Artikel 13 des neuen Tarifs (vom 13. Januar 1903) einem Einfuhrzoll von 10 Rubel aufs Pud, was auf 100 Kilo etwa 132 Mk. ausmacht.

Berneralpen Milch-Gesellschaft in Emmental (Stalden). Die Gesellschaft will eine Anleihe von 1 Million frs aufnehmen.

Danzig. Die Firma Schneider & Co., G. m. b. H., die in Langfuhr eine Schokoladenfabrik betreibt, hat aus dem Konkurse der Dirschauer Biskuit- und Waffelfabrik die Fabrikanlage erworben. Der Betrieb soll in Dirschau sobald als möglich wieder aufgenommen werden.

Berlin. Die Berliner Kakes- und Schokoladenfabrik A.-G. (Poetter) hat im Jahre 1906 wieder mit Verlust abgeschlossen. Aus früheren Jahren war Anfang 1906 ein Verlust von 494 590 Mk. vorhanden, der bis zum 31. Dezember 1906 auf 544 984 Mk. stieg. Das Aktienkapital beträgt 524 000 Mk., wovon 55 000 Mk. gestempelte und 469 000 Mk. bevorzugte Aktien sind.

Christiania. Die »Freia« Schokoladenfabrik verteilt für das letzte Geschäftsjahr 5 Prozent Dividende.

Dresden. Die Firma J. Giesel & Co. in Dresden-A., die u. a. giftfreie Farben für Genusszwecke und Essenzen herstellt, hat in Bodenbach a. E. eine Zweigfabrik errichtet und in diesen Tagen eröffnet.

Bern. Die Berner Schokoladenfabrik Tobler & Co. A.-G. gibt von der 4½prozentigen Obligationen-Anleihe über 2 Millionen frs weitere 400 000 frs aus. Die Ausgabe erfolgt zum Nennwert, vom 15. bis 20. April 1907 werden die Anmeldungen bei einer Reihe von Banken angenommen.

St. Gallen. Unter der Firma »St. Galler Volksbäckerei A.-G.« ist das Unternehmen des Herrn A. Häberli in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Das Aktienkapital beträgt 150 000 frs.

Neuchâtel. Die Société des laits salubres verteilt für 1906 wie im Vorjahre keine Dividende. Die Jahresabrechnung wurde von der Generalversammlung angenommen.

Schweizerische Milchgesellschaft in Hochdorf. Das Aktienkapital wird von 350 000 frs auf 500 000 frs erhöht. Die neuen Aktien sind in Stücke von je 500 frs eingeteilt und werden den alten Aktionären zum Nennwert angeboten. Sonst beträgt der Stückpreis 525 frs. Die neuen Aktien nehmen vom 1. November ab am Gewinn teil. Für 1905/06 wurden 6 Prozent Dividende ausgerichtet.

Locle. Die S. A. des Fabrique de Chocolat et Confiserie J. Klaus in Locle verteilt auf Beschluss des Verwaltungsrates für das letzte Geschäftsjahr wieder 5 Prozent Dividende wie im Vorjahr.

Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. in Cham und Vevey. Die 40. ordentliche Generalversammlung findet am 30. April 1907 im Theatersaal »Neudorf« zu Cham statt. Die Tagesordnung umfasst den Geschäftsbericht des Jahres 1906. Der Verwaltungsrat bringt eine Dividende von 15 Prozent = 60 frs auf die Aktie in Vorschlag. Im Vorjahr kamen 12½ Prozent zur Verteilung. Das Jahr 1906 schliesst erheblich besser ab als 1905. Nach Abzug der Abschreibungen ergibt sich für 1906 ein Betrag von 7 602 511 frs, 1905 waren es nur 5 741 613 frs. In der Abrechnung für 1906 sind die Aktien der Soc. Gén. Suisse de Chocolats (Peter-Kohler) mit 400 frs eingesetzt und ausserdem die Verschmelzungsspesen vollständig getilgt. Hierzu wurden 1905 796 810 frs und 1906 2 492 366 frs verwandt, davon für die Peter-Kohler-Aktien 1905 725 000 frs und 1906 2 275 000 frs. Wäre diese Abschreibung nicht nötig gewesen, so hätte die Chamer Milchgesellschaft in beiden Jahren mindestens 7 Prozent mehr ausschütten können. Gegen 1905 kann die Gesellschaft mit dem Ergebnis von 1906 zufrieden

Digitized by Google

sein, denn 1906 hat sie 3556453 frs oder nicht ganz die Hälfte mehr als 1905 zur Verteilung an die Aktionäre bereit stellen können. Aus diesem Betrage werden neben der Dividende noch verschiedene Abschreibungen und Zuweisungen vorgeschlagen, deren Erwähnung uns heute zu weit führen würde. Wir werden aber darauf noch einmal eingehender zurückkommen.

Neu-Guinea-Compagnie und Neu-Guinea-Kakao. Im Geschäftsbericht dieser Gesellschaft für das Jahr 1905/06 ist einiges über Kakao gesagt, was Beachtung verdient. Allerdings sind die Erträge an Kakao noch gering; der Anbau ist bisher nur auf zwei der zahlreichen Pflanzungen der Gesellschaft als Hauptsache betrieben worden, und zwar besonders auf den French-Inseln bei Peterhafen, soweit Arbeitskräfte verfügbar waren und das Saatgut reichte. Eine weitere Ausdehnung dieser Anlage erscheint unbedingt geboten, da die Mischpflanzung von Criollokakao mit Parakautschuk zwei erstklassige Erzeugnisse liefert und augenblicklich als die rentabelste aller Pflanzungen angesehen werden muss, da schon im vierten Jahre vom Kakao eine Ernte erwartet werden kann.

Lugano. Am 17. April 1907 fand die Generalversammlung der Compagnie Suisse statt; der Verschmelzungsvertrag mit der Tobler-Gesellschaft wurde einstimmig angenommen.

St. Gallen. Die Generalversammlung der Maestrani-Gesellschaft hat am 11. April 1907 dem Vorschlag des Verwaltungsrates zugestimmt, 5 Prozent = 25 frs aufs Stück der Prioritätsaktien als Dividende auszuzahlen. Die Auszahlung hat am gleichen Tage begonnen.

Stuttgart. Die Firma Camill Weiss, die eine Dampfzuckerwarenfabrik betreibt, ist nach dem Tode des Inhabers, des Herrn Camill Weiss, von dessen Brüdern, den Herren Oskar und Alfred Weiss übernommen und wird von diesen in unveränderter Weise fortgeführt. Beide Herren sind seit dem Bestehen des Unternehmens schon darin tätig und deshalb mit dem Geschäft vertraut.

Neisse. Die Honigkuchen- und Konditoreiwarenfabrik H. Scholz, Inhaber Heinrich Rudolf, ging auf Gebrüder Artelt über. (K.)

Stettin. Walter Barow erwarb die der Firma Fritz Nissler Nachf. gehörige Schokoladenfabrik. (K.)

Bad Warmbrunn. Die Biskuit-, Waffel- und Lebkuchen-Fabrik Paul Arnold ist in eine G. m. b. H. umgewandelt unter der Firma »Warmbrunner Biskuitfabrik »Ceres«, G. m. b. H.« Geschäftsführer ist Herr Gustav Trautmann. (K.)

Neugründungen:

Barmen. J. Homrighausen, Werterstr. 24, eine Konditorei.
Eisleben. Olga Seifert, Sangerhäuserstr. 44, ein Konfitürengeschäft.
Helmstedt. Otto Severin, Holzberg 32, eine Konditorei.
Krefeld. Eduard Voss, Schwanenmarkt 4, ein Konfitürengeschäft.
Pforzheim. F. Klumpp, Erbprinzenstr. 94, eine Feinbäckerei.
Plauen (Vogtl.). Max Neidhardt, Viktoriastr. 2, ein Schokoladengeschäft.
Reichenbach. Richard Gerischer, Blücherstr. 52, ein Konfitürengeschäft.
Riegelsberg b. Saarbrücken. Frau Josef Lang, Kaiser Wilhelmstr., eine Konditorei.
Weissenfels (Prov. Sa.). Paul Tröltzsch, Friedrichstr. 3, eine Feinbäckerei.
Werdau. Max Hofmann, Reichenbacherstr. 65, eine Feinbäckerei.

Konkurse:

Ahaus. Bäckermeister August Gerwert in Heek.
Altkirch. Krämer Fortunatus Dubail.
Augsburg. Bäcker Hermann Ebbecke in Triptis.
— Bäcker Karl Korhammer.
— Krämer Ignaz Seitz in Pfeisee.
Bremen. Krämer Ernst Wilhelm Lebrecht, Hamburgerstr.
Chemnitz. Bäcker Paul Clemens Reuschel in Einsiedel.
— Krämer Karl Richard Weyhe.
Elberfeld. Kaiser Automaten-Restaurant G. m. b. H.
Erding. Bäcker Johann Hütter.
Festenberg. Bäcker August Blase in Frauenwalden.
Fürth i. O. Krämer Adam Rettig in Albersbach.
Gelsenkirchen. Krämer Johann Hellenkamp.
Göttingen. Konditor Ernst Birkert.
Gottesberg. Bäcker Vincenz Piechotta.
Graudenz. Bäcker Alexander Kierszkowski.
Grimma. Bäcker Robert Oscar Herrmann.
Grossenhein. Bäcker Ernst Heinrich Kuntze in Weissig.
Hamburg. Krämer Wilh. Ferd. Giese, Banksstr. 107.
— Krämer Christian Klis, Grindelallee 28.
Haspe. Krämer Louis Falke.
Herne. Krämer Erich Kathagen.
Hildesheim. Bäcker Emil Kluge.
Kempten. Krämerin Christine verw. Huber.
Kiel. Bäcker Hinrich Ludwig Lohr.
Leipzig. Konditor Ferdinand Arthur Brüninghaus.
— Kaufmann Oswin Florus Starke, Plagwitz.
Meuden. Bäcker Theodor Dammann.
Mülhausen i. Th. Bäcker Albert Bastian.
Mülheim a. Ruhr. Krämer Hermann Bovermann.
Neuschen. Bäcker Heinrich Hilsenbeck.
Oschatz. Bäcker Oskar Bruno Hofmann.
Pr.-Eylau. Bäcker Albert Rosengart.
Radeberg. Bäcker Moritz Otto Damme in Ottendorf.
Reichenbach (Vogtl.). Bäcker Emil Arno Schäfer.
Sagan. Bäcker Stephan Saenger in Tschiebsdorf.
Sangerhausen. Krämer Karl Werk in Holdenstedt.
Schroda. Drogist Stanislaus Garstka.
Spremberg. Bäcker Paul Ladewig.
Strassburg. Krämer Stephan Malterre.
Trebnitz i. Schl. Krämer Ernst Röhrig in Heidewilxen.
Waldsassen. Krämer Andreas Löbl.
Worms. Krämer Karl Theodor Hofmann.
Würzburg. Krämer Georg Beifuss.

Patenterteilungen.

2b. 182147. Maschine zum Bilden oder Verzieren von Backwaren, Marmeladen, Schokoladen und Zuckerwerk. Fa. Charles Cabos, Wien; Vertr.: Fr. Schwenterley, Pat.-Anw., Berlin SW. 68. 16. 9. 05.

2b. 182352. Maschine zum Auftragen von Lebkuchenteig auf Oblaten. Fa. F. G. Metzger, Nürnberg. 7. 10. 05.

2b. 182353. Maschine zur Herstellung von Lebkuchen. Fa. F. G. Metzger, Nürnberg. 17. 10. 05.

53e. 183319. Verfahren zur Herstellung von Trockenmilchpräparaten. Universal Milk Powder Company, Limited, London; Vertr.: R. Deissler, Dr. G. Döllner und M. Seiler, Pat.-Anw., Berlin SW. 61. 13. 11. 03.

53e. 183974. Verfahren zur Herstellung emulgierbarer Trockenmilch. James Robinson Hatmaker, Paris; Vertr.: A. du Bois-Reymond, M. Wagner und G. Lemke, Pat.-Anw., Berlin SW. 13. 28. 1. 05.

Digitized by Google

Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom $\frac{20.\ 3.\ 83}{14.\ 12.\ 00}$ die Priorität auf Grund der Anmeldung in Grossbritannien vom 27. 1. 04 anerkannt.

53 e. 184 015. Ausströmungsstutzen für Pasteurisier-, Vorwärmapparate und dergl. Aktieselskabet Paasch & Larsen, Petersen, Horsens, Dänemark; Vertr.: F. A. Hoppen, Pat.-Anw., Berlin SW. 13. 15. 2. 06.

53 e. 184 482. Verfahren zur Herstellung eines Malzmilchpräparats. Samuel Felix, Dresden, Theresienstr. 14. 12 11. 05.

53 l. 180 412. In senkrecht verschiebbaren Tischen angeordnete Haltevorrichtung für einseitig zu überziehende Konfektstücke. Frank Max Peters, Chicago; Vertr. F. A. Hubbuch, Pat.-Anw., Strassburg i. E. 25. 3. 05.

53 f. 180 869. Verfahren zur Herstellung von Makronenmasse; Zus. z. Pat. 151 540. Albert Oetker, Altona-Bahrenfeld. 25. 6. 02.

53 f. 180 870. Verfahren zur Verbesserung des Röstens und des Aufschliessens von Kakaobohnen; Zus. z. Pat. 178 897. Dr. Gustav Wendt, Steglitz, Arndtstr. 34. 20. 12. 04

53 f. 182 747. Verfahren zur Herstellung von eiweissreicher, geschmacklich nicht veränderter Schokolade. Riquet & Co., Akt.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 4. 1. 05.

53 f. 182 748. Verfahren zur Herstellung eiweissreicher, geschmacklich nicht veränderter Schokolade; Zus. z. Pat. 182 747. Riquet & Co., Akt.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 4. 5. 06.

53 l. 182 802. Maschine zum Bearbeiten von Schokoladenteig mittels einer Reihe von über- oder nebeneinander angeordneten Walzenpaaren. Paul Frédéric Ernest Magniez, Amiens, Frankr.; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, Fr. Harmsen u. A. Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 25. 6. 04. Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom $\frac{20.\ 3.\ 83}{14.\ 12.\ 00}$ die Priorität auf Grund der Anmeldung in Frankreich vom 17. 8. 03 anerkannt.

53 l. 183 975. Maschine zum einseitigen Ueberziehen von Backwerk, insbesondere Biskuits. Hermann Pecher, Detmold. 17. 7. 04.

53 l. 183 976. Teilvorrichtung für flüssige Stoffe. Fa. J. F. Petzholdt, Döhlen-Potschappel. 14. 7. 05.

53 l. 184 153. Maschine zum Giessen klebriger oder dickflüssiger Massen, insbesondere zur Herstellung von Bonbons. L. Berg & Co., Hamburg-Hohenfelde. 19. 7. 05.

53 l. 184 348. Vorrichtung zum Auftragen einer nicht tropfenden Ueberzugsmasse in bestimmter Dicke auf Konfektstücke. Frank Max Peters, Chicago; Vertr.: F. Ant. Hubbuch, Pat.-Anw., Strassburg, Els., 25. 3. 05.

53 l. 184 412. Ablegevorrichtung für Maschinen zum Ueberziehen von Konfektkernen. Confektioners Improved Machinery Company, New-York; Vertr.: E. G. Prillwitz, Pat.-Anw., Berlin NW. 21. 18. 2. 05.

81 c. 182 986. Verpackungsrolle für Blattmetall. Walter Hamilton Coe, Providence, V. St. A.; Vertr.: Dr. B. Alexander-Katz, Pat.-Anw., Berlin NW. 6. 24. 6. 05.

81 c. 182 987. Verpackungsrolle für Blattmetall. Walter Hamilton Coe, Providence, V. St. A.; Vertr.: Dr. B. Alexander-Katz, Pat.-Anw., Berlin NW. 6. 21. 6. 06.

81 a. 184 556. Maschine zum Füllen und Verschliessen von Tuben. Georg Werle, Halensee-Berlin. 10. 2. 06.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Betriebskapital vorschussfrei für Gross- und Industrie-Firmen durch **Max Rudow, Berlin 13.**

Guterhaltene

Drageekessel sowie ein **Dreiwalzenwerk zu kaufen gesucht.**

Offerten mit Preisangabe an **Max von Massow, Dresden, Zöllnerstrasse 33,** erbeten.

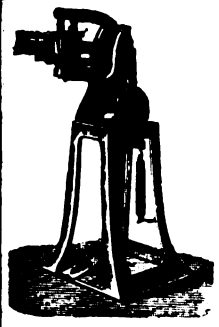
Für ein **neu zu gründendes**

Zuckerwaren-Engros-Geschäft

werden von leistungsfähigen Fabriken Offerten in

Bonbons usw.
Schokoladen
Kakes und
Marmeladen

sub **V. 1409** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Karlsruhe,** erbeten.



Schokoladen-Kisten

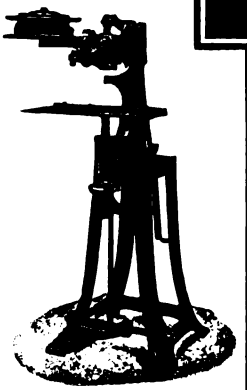
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1858.

Schokoladen-, Zuckerwaren- und Lebkuchen-Fabrik

in schöner Residenzstadt Thüringens mit höheren Schulen, Hoftheater usw. ist für 85 000 Mk. zu verkaufen. Jahresumsatz über 80000 Mk., kann aber noch bedeutend gesteigert werden. Grundstück, unmittelbar am Güterbahnhof gelegen, ca. 2200 qm gross, dazu gehörig grosser schöner Garten. Geräumige Wohnung im Gebäude. Anzahlung ca. 30000 Mk. Als Betriebskapital genügen 15000 Mk. Eventuell auch nur kapitalkräftiger

Teilhaber

gesucht. Näheres u. **P. C. 77** a. d. Verlag des Gordian.

Hamburger Firma der Lebensmittelbranche,

seit langen Jahren bestens eingeführt, beabsichtigt Fabrikate einer leistungsfähigen Schokolade und Zuckerwaren-Fabrik, speziell Saison-Artikel für eigene Rechnung aufzunehmen.

Gefl. Offerten unter **S. 7678** an **Heinr. Eisler, Hamburg.**

15 Ztr. Kakao

gute garantiert reine Qualität von altem Schluss bietet zum Preise von **Mk. 98.— pro Zentner** netto Kassa; Nachnahme oder Voreinsendung in Posten von mindestens 100 Pfd. freibleibend an

Curt Rabe, Magdeburg.

Probe kostenfrei.

Grosser Laden

mit hellem Soussol, allerfeinste Lage in Frankfurt a. M., vorzüglich für

feine Konfiserie

geeignet, billig zu vermieten. Offerten unter **U. N. 653** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

1. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik

Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Glashüttenwerke Weisswasser Actiengesellschaft Weisswasser O.-L.

Bonbongläser

und

Ausstellungsgläser

aus Ia weissem Glas.

Gut und billig erhalten Sie Ihre **Etiketten, Umschläge usw.** bei **Dietz Gebr.,** Lahr, Baden.

Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

empfehlen

Papierwolle Keller & Gottschaldt

G. m. b. H.

Wildenau b. Schwarzenberg i.S.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Digitized by Google

Sie kommen alle wieder zu mir!

Eine Anzahl Grossfirmen, die eines vermutlich billigeren Preises wegen vorjährig anderweitig probierten oder geschlossen hatten, reservierten mir dennoch für dieses Jahr ihren Bedarf in meinen berühmten

Eingetr. Warenzeichen

Nr. 58470.

und Pulver.

Diese Marke ist also auch gegenwärtig die beste und beliebteste. Sorten zu 5, 2 und 1 Pfg.-Detailverkauf in verschiedener Form und Packung. Taschenmuster, Kostproben und bunte Abbildungen für Einführungszwecke kostenlos, billige Preise.

Für Export:

Zwei Grössen in englischer, französischer, spanischer und italienischer Aufmachung.

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Wer hat Interesse
für ein
Verfahren zur Herstellung von Malz-Kakao und -Schokolade.
Offert. erb. u. **A. S. 654** an den Verlag des Gordian.

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Schutzkleid D

geeignet für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche:

grau Halbleinen HL III Dtz. Mk. 34.20
grau Halbleinen GH III » » 39.—
ungebleichter Nessel SS » » 34.20
Andere Stoffe und Modelle in Auswahl.
Mützen Halbleinen o. Nessel Dtz. Mk. 3.—
Latzschürzen
gebleichtes Halbleinen Dtz. Mk. 14.40
vorgebleichtes Reinleinen » » 15.—
Grössere Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Email-Reklame-Plakate

Emailschilder für alle Zwecke

C. Robert Dold, Emaillirwerke, Offenburg (Baden).

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

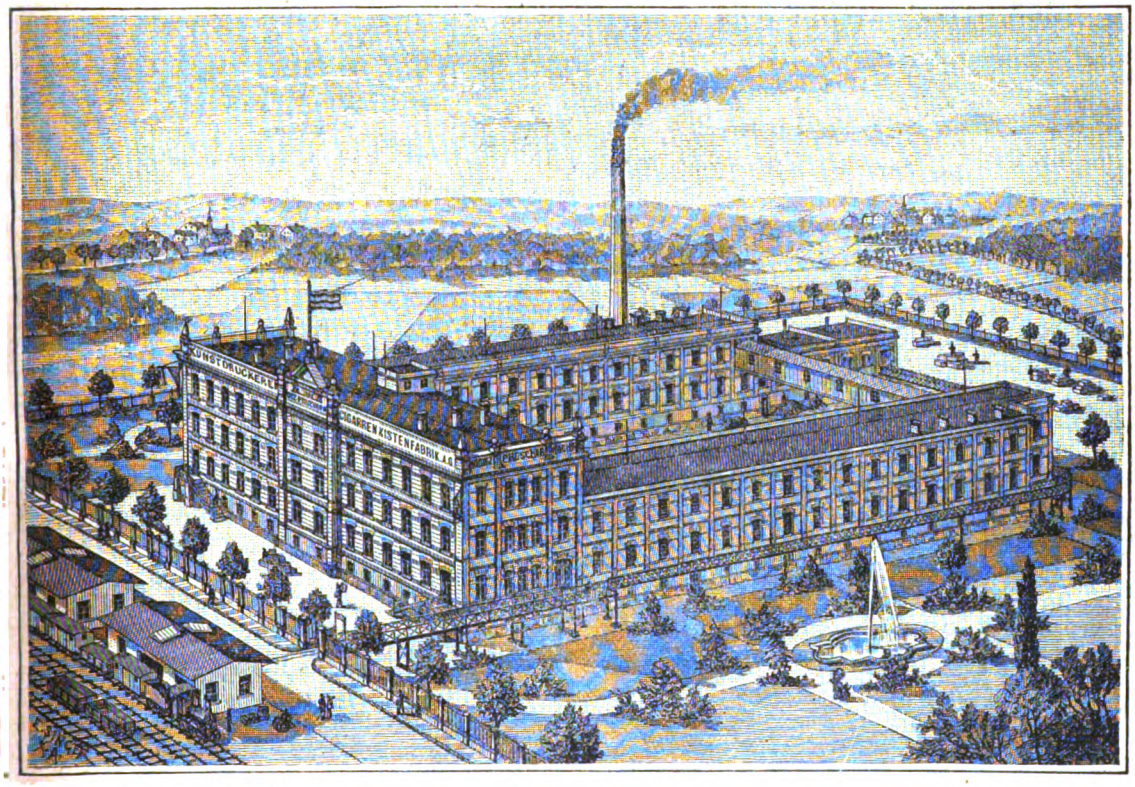
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

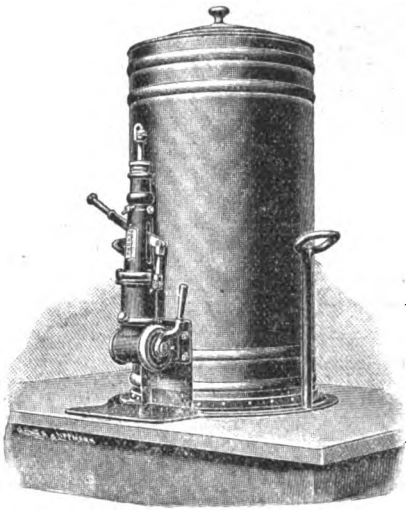
und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Honsel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google